UNOX®

OVENS
FOURS
BACKÖFEN
FORNI
HORNOS

ChefLux™
BakerLux™

XG

Gas Combi Steam Convection Ovens
Fours Combinés Convection Humidifiés à Gaz
Gas Combi Dämpfer
Forni Combinati Convezione Vapore a Gas
Hornos Convinados Convección Vapor a Gas

CE 0705

N

INSTRUCTION MANUAL
MANUEL INSTRUCTIONS
BEDIENUNGANLEITUNG
MANUALE ISTRUZIONI
MANUAL INSTRUCCIONES

ENGLISH
FRANCAIS
DEUTSCH
ITALIANO
ESPAÑOL

11/2006

INDEX:

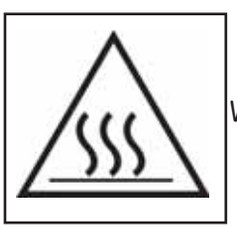
I. Instructions for the installer Page 02
1. DATA PLATE Page 02
2. CERTIFICATION Page 02
3. Installation
- PRELIMINARY OPERATIONS Page 02
4. Installation Page 04
4.1 - ELECTRICAL CONNECTION
4.2 - WATER CONNECTION
4.3 - ACCESSORIES CONNECTION (PROVER, STEAM CONDENSER)
4.4 - CONNECTION TO THE GAS SYSTEM
5. START-UP Page 06

II. Instructions for the user Page 09
1. INSTRUCTION FOR THE OPERATOR Page 09
2. NOTES FOR THE USE Page 09
3. CONTROL PANEL Page 09
3.1 DESCRIPTION AND USE OF THE DIGITAL CONTROL PANEL
3.2 EXAMPLE OF THE SETTING OF A PROGRAM
4. COMMUNICATION WITH THE "EXTERNAL" WORLD Page 13
5. MAINTENANCE — CLEANING Page 13
6. TURNING OFF IN CASE OF BREAKING Page 13

III. Cooking principles Page 14
1. COOKING TYPOLOGIES Page 14
2. COOKING VARIABLES Page 15
3. USE OF PANS - GRIDS Page 16

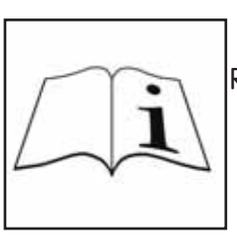
IV. Maintenance Page 16
1. ORDINARY MAINTENANCE Page 16
2. SPECIAL MAINTENANCE Page 17
LIST OF ELECTRICAL COMPONENTS OF THE OVEN Page 18
3. MORE FREQUENT BREAKINGS Page 19

APPENDIX - 1 (control panel) Page 20
APPENDIX - 2 (control panel) Page 21



Warning: hot surface

Warning



Read the instructions

Technical data
Electrical diagrams
Drawings
See attached file "TECHNICAL DATA"

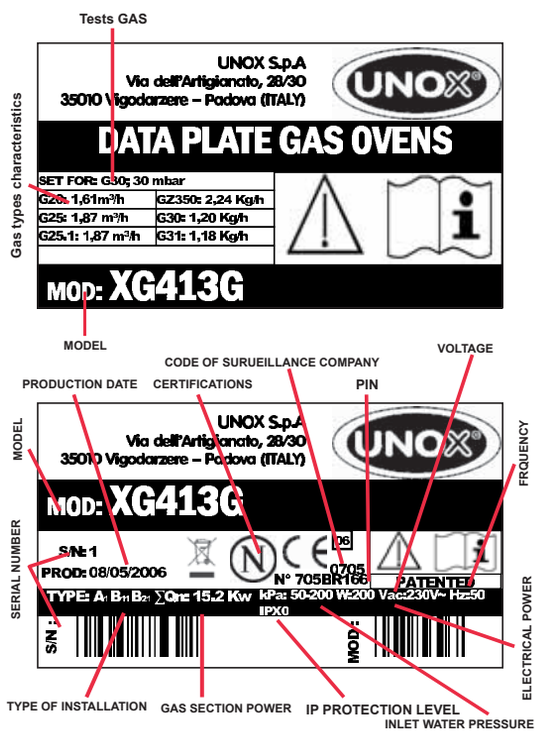
1. INSTRUCTION FOR THE INSTALLER

Dear customer, we would like to thank you and congratulate you on the purchase of one of **UNOX** products. The instructions and suggestions that follow concern the phases of a proper installation, as well as the use and maintenance for your safety and for the best use of the appliance.

Preliminary remarks:
The equipment must be used only for what it is intended for. The ovens and combi steamers are meant only for cooking and bakings as reported here below. Any other use is to be considered improper. The working temperature of the ovens goes from 0 to 260° C.

It is forbidden to intervene in the oven manipulating the components sealed by the constructor in order to improve its performances; the constructor refuses all responsibility for damages to people or things which can happen as a consequence of an incorrect use of the appliance. In this case, the one-year warranty is automatically invalidated.

1. DATA PLATE



Gasses pressure chart

		G20	G25	G25.1	GZ350	G30	G31	
IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH-SK	II2H3+	20	—	—	—	28-30	37	mbar
DE	II2ELL3B/P	20	20	—	—	50	50	mbar
LU	I2E	20	—	—	—	—	—	mbar
LU	I3+	—	—	—	—	28-30	37	mbar
AT-CH	II2H3B/P	20	—	—	—	50	50	mbar
DK-SE-FI-NO-SI-CZ		20	—	—	—	30	30	mbar
BE-FR	II2E+3+	20	25	—	—	28-30	37	mbar
NL	II2L3B/P	—	25	—	—	30	30	mbar
IS	I3B/P	—	—	—	—	30	30	mbar
HU	II2HS3B/P	25	—	25	—	30	30	mbar
	II2HS3B/P	25	—	25	—	50	50	mbar
PL	II2ELs3B/P	20	—	—	13	36	36	mbar
BG-EE-LT-LV	II2H3B/P	20	—	—	—	28-30	28-30	mbar
CY-MT	I3B/P	—	—	—	—	28-30	28-30	mbar

2. CERTIFICATION

The "CE" brand you find on our labels and on our user manual refers to the following directives:

GAS MIXED STEAM CONVECTION OVENS - SERIES XG:
- Low Tension Directive DBT 73/23/CEE e 93/68/CEE, according to rule EN60335-2-42 and according to rule EN60335-1
- Electromagnetic Compatibility Directive 89/336/CEE, according to rules CEI EN 55014-1, CEI EN 55014-2, CEI EN 61000-3-2, CEI EN 61000-3-3.
- Gas Appliances Directive 90/396/CEE, according to rules EN203-1, EN203-2 and EN 437.

FOR MIXED GSA STEAM CONVECTION OVENS XG NOISE LEVEL IS LOWER THAN 70 db (A).

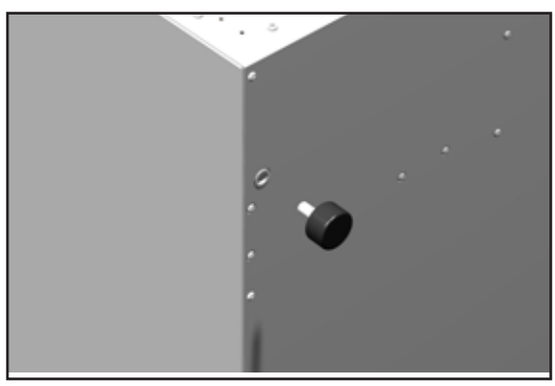
3. INSTALLATION - PRELIMINARY OPERATIONS

All the electrical connections and installations must be done by qualified personnel according to actual laws.

3.1 Check the installation location

Before placing the appliance, please verify the overall measurements and the correct position and efficiency of the gas and electrical connections. Check the technical data of the oven on the attached technical data sheet. Particularly, check the compliance of the grounding circuit and the scavenging system.

3.2 Feet assembly



You find the feet inside the appliance, in the carton box. They must absolutely be assembled in the oven.
Do not ever use the appliance without its feet.
Screw the support feet in in the bottom of the

appliance as shown in the picture.
After you are done with the feet assembly, adjust the appliance height by screwing or unscrewing the feet themselves.

3.3 Positioning

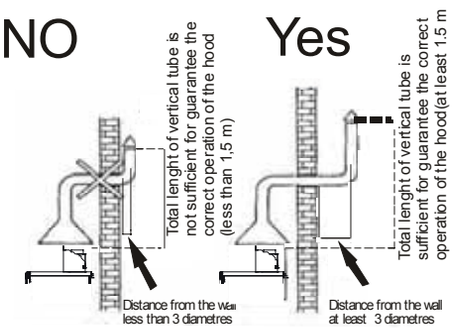
Place the appliance respecting the safety standards in force that you find here following described. Place the appliance so that its back and sides can be easily reached in order to make the electrical connections and provide the needed service.
The appliance is not suitable for built-in installation and side by side positioning.
We suggest you to leave a distance of 10 cm. between the wall or surface behind and the chimney of the appliance.
With particular reference to the ovens, all models must be placed upon a support, for example a prover, a stand or a metal table.
Do not ever install the appliance on the floor.

Be sure that the oven is permanently fixed to the surface where it is placed to avoid possible overturnings or displacements that could damage the correct gas, electric and water connection

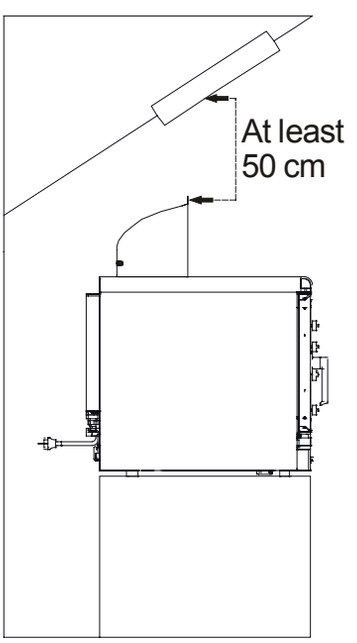
If the appliance is placed near walls, dividers, kitchen cabinets, decorated edges, etc., it is recommended that this be of non combustible material.
Otherwise, they must be coated with non combustible thermal insulating material and you must be very respectful of the fire prevention standards.

Install the appliance in a enought ventilated rooms to prevent the formation of harmful to the healt substances.
Do not obstruct or put on anything on the gas burnt drain, that is situated on top of the appliance.

For installation and minimum ventilation sections, please consult NATIONAL INSTALLATIONS STANDARDS IN USE. Please pay particular attention so that the air volume needed for combustion is not blocked by objects placed under or around the oven, especially if they are near holes or slots.
Make yourself sure that there is always such an air flow that can grant a proper combustion and a right change of air for the hygiene of the room.
According to the scavenging system, all the gas models are classifiable as follows:
Type A1 : exhaust gasses are scavenged in the room where the oven is installed.
Type B11 : Exhaust fumes are scavenged out of the room where the oven is installed through an efficient natural draught chimney. In this type of installation, make yourself sure that for all the length of the chimney its section must be bigger than the attachment of the exhaust pipe. Above the draught interrupter there must be a vertical tube longer than three diameters. The exhaust system must have for all its length an ascending path with a minimum slope of 10%. Moreover, there mustn't be any angle smaller than 90". The horizontal part of the connection does not have to exceed the approximate length of 1,5 meters. In case of impossibility of the connection, use a hood installed at least 50 cm from oven.


NO
Yes
Total lenght of vertical tube is not sufficient for guarantee the correct operation of the hood (less than 1,5 m)
Total lenght of vertical tube is sufficient for guarantee the correct operation of the hood(at least 1.5 m
Distance from the wall less than 3 diametres
Distance from the wall at least 3 diametres

Type B21 : exhaust gasses are scavenged out of the room where the oven is installed through a hood.
The choice about the type of scavenging must be made according to local laws on installation of gas appliances.
All our gas ovens are supplied with an anti-wind chimney which is incorporated to the scavenging system: you must not take it away because it is integral part of the oven.

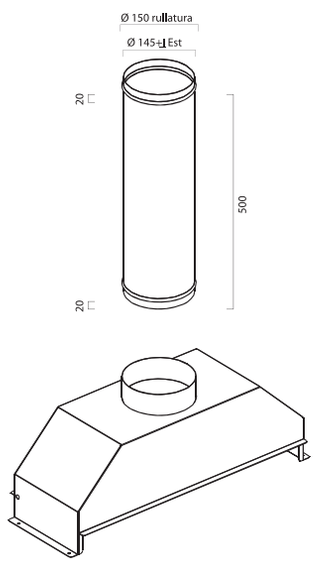


All our gas ovens are supplied with an anti-wind chimney which is incorporated to the scavenging system and that is needed in case

of obstruction or abnormal draught of the chimney itself: you must not take it away because it is integral part of the oven.

For model XG413, it is compulsory to insert in the draught interrupter the tube that you find inside the package (see next picture) for all types of installations, whether it is A1, B11 or B21.

For models XG413, XG613 and XG813, where the national laws in use require an installation type B11, it is compulsory to insert in the draught interrupter the tube (as you see on the next page); if you are not able to find it in the local stores if you are not able to find it the local stores, you are kindly asked to contact **UNOX** Official Importer in your country who will get in touch with **UNOX S.p.A.** in order to be supplied with the needed part.



3.4 Remove the protective film

Carefully remove all the protective film from the external walls of the appliance. Pay attention not to leave any rest of glue on the sides.
If there should be any residue, please remove it with an appropriate solvent.

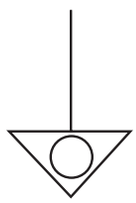
4. INSTALLATION

4.1—ELECTRICAL CONNECTION
4.2 — WATER CONNECTION
4.3 - ACCESSORIES CONNECTION (PROVER, STEAM CONDENSER)
4.4 - CONNECTION TO THE GAS SYSTEM

4.1 Electrical connection

a-The connection to the electrical power supply system must be done according to the standard in force.
Before connecting the appliance, make yourself sure that the voltage and the frequency correspond to those stated on the data plate of the appliance. The appliance must be placed so that the connection plug to the network can be easily reached.
Place an omni-polar switch between the appliance and the network so that it is easily accessible. The contacts of this switch must have a minimum opening distance of 3 mm and the switch must have an appropriate input (for example, magneto-thermal switch).
When the appliance is working the power supply voltage must not diverge from the value of the nominal voltage, written on the technical data plate, by more than ± 10%.

b- The appliance must be connected to the round line of the network.
Moreover, the appliance must be included in an equipotential system whose efficiency must be properly checked according to the current law. This connection must be done between the different appliances using the terminal marked with the symbol:

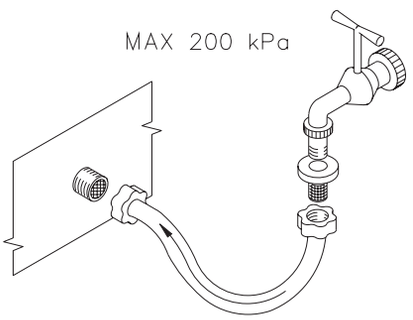


The equipotential conductor must have a minimum section of 10 mm^2.

To connect the appliance to the electric net, please use the supplied plug.

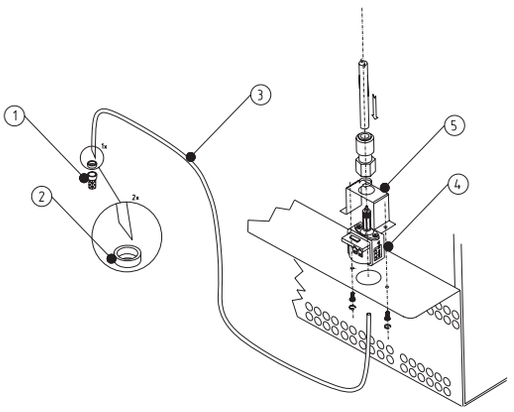
If the power supply cable is damaged it must be replaced only by the manufacturer or by its authorized personnel.

4.2 Water connection
Connection to the water system



It is necessary to place a mechanical filter between the water system and the water connection of the oven.
Before connecting the water pipe to the oven, please let a certain quantity of water flow to clean the duct from any eventual remainder.
The water used in the oven must have a nominal pressure value included between 0.5 and 2 bars.
The water coming inside the oven must be at a maximum temperature of 30°C.
The water must have a hardness included between 0.5° and 5°F (this in order to avoid formation of limestone deposits inside the electric valve and inside the cooking chamber).
Use of demineralizating device (riverse osmosis) is suggested to avoid limestone and/or other minerals deposits inside the cavity.

Connection to an external water tank
(Substitution of the water electric valve with the water pump)



In all models where this option is available, to substitute the water electric valve with the pump to let water into the oven you must operate as follows:

- Remove the back of the oven
- Disconnect the power supply wires from the electric valve
- Fix the water pump (4) to the oven using the supplied support (5)
- Connect the internal water pipe to the pump using the rapid connection
- Connect the inlet water pipe (3) to the pump
- Cut the other water pipe edge as shown on the drawing, insert the sinker (2) and fix it to the water filter.
- Reassemble the back of the oven.

WARNING:
Before starting any maintenance, substituting components or cleaning the appliance it is necessary to disconnect the electrical power supply and to close water and gas supply.
Every time you have to use the appliance with the pump, always make yourself sure that there is water in the tank. If you use the pump without water in the tank, the pump itself can burn.

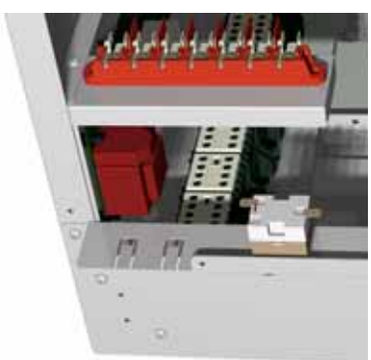
Condensation water drain:
The drain of the steam condensation water is placed on the back of the oven and must be connected to an open drain with a rigid or a flexible pipe. The diameter of the pipe cannot be smaller to the diameter of the drain connection. The length of the pipe cannot be longer than one meter.

Please avoid narrow passages and elbows for metal ducts on flexible ducts along the whole run of the drain pipe.
The drain pipe must remain at least 20 cm below the drain connection so that the down-flow of liquids is much easier.

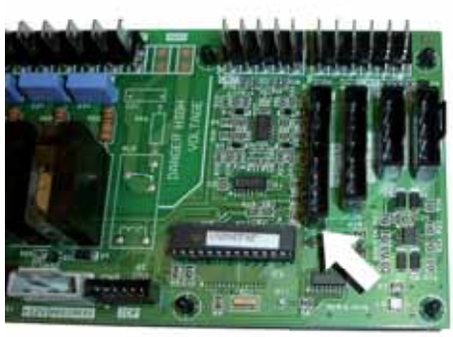
4.3 Accessories connections (PROVER, STEAM CONDENSER)

Prover connections
To connect the prover with digital control to the oven, please operate as follows:

1- Remove the back of the oven
2- Remove the metal tongue with pliers (see the picture)



3- Connect the control cable of the prover to the power board using the proper connector (see the picture)



4- Fix the cable fastener your find on the cable of the prover in the special slit you find on the bottom of the oven
5- Reassemble the back of the oven

STEAM condenser connection
To connect the steam condenser to the oven, please operate as follows:

6- Remove the back of the oven;
7- Remove the metal tongue with pliers (see the picture);

8- Connect the control cable of steam condenser to the power board
using the proper connector (see the picture);

9- Fix the cable fastener your find on the cable of the steam condenser in
the special slit you find on the bottom of the oven;
10- Reassemble the back of the oven;
11- Once all the connections are done, the oven recognizes by itself whether you connected the steam condenser.

4.4 Connection to the gas system

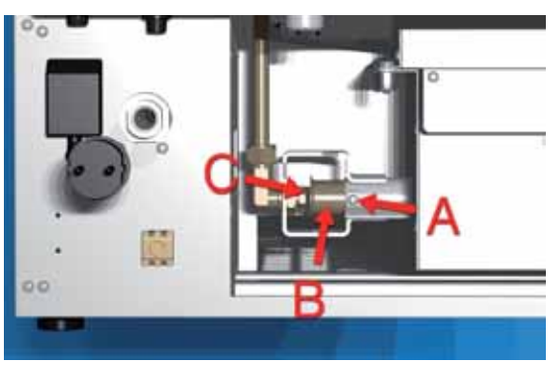
Before starting any connection, the qualified operator must make sure that the data on the appliance label are valid for the gas existing in the plant.
Just in case the gas of the plant is different to the one used for the standard set up, please read carefully the chapter "Transformation and adaption to different gas types".
The appliance must be connected respecting national current laws existing in the country.
The appliance must be completed with an interception tap between the machine itself and the gas source. This tap must be placed in a spot that can be easily reached.

To connect the oven to the gas net you have to use the ISO 7-1 3/4" connection you find on the left lower part of the back of the oven. For the connection you can use rigid or flexible tubes interposing a certified interception tap. If you use flexible tubes, these must be made of steel, must not pass near hot areas and must not be subject to torsional or tensile stress. If you use non metal materials, such as seals, they must be certified and approved according to the current European rules. Test the seal of the gas system with a solution of water and soap or with specific non corrosive foaming substances. Never use a free-flame to seek gas leaks.

5. FIRST START UP

In case you have a type of gas which is different than the one we used to test the appliance, please read carefully the chapter "Transformation and adaption to different gas types".

5.1 Trasformation and adaption to different gas types



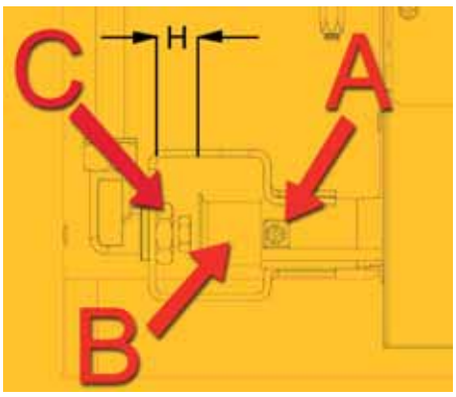
Adjustment operations must be completed by qualified personnel. Referring to the technical data you find on the chart, substitute the main nozzle and regulate the primary air through the related bushing.
Complete this operation only after you close the interception tap between the gas net and the oven and after you switch off the general power. Check that the diameter of the nozzle to be substituted is printed on the nozzle surface in hundredths of mm (1 /100 mm).

You find the nozzle in the left lower part of the back of the oven. To substitute the nozzle and regulate the primary air, operate as follows (see the following picture):

- Loosen screw A .
- Move bushing B to the right.
- Screw out and remove nozzle C using a 13 mm spanner.
- Install the proper nozzle for the type of gas you are going to use see technical chart A in the "technical data" sheet.
- Place bushing B at the correct distance H (you can find the proper one on technical chart A in the "technical data" sheet.
- Screw back in screw A.

Warning!
After any adjustment operation, make that you:

- Apply an inerasable sticker with the correct information about the new installation on the label with the technical data.
- Seal again the adjusted parts.
- Check properly the seal of the gas system.
- Effect a general working test.



5.2 Nominal thermal capacity control

Thermal capacity can be checked by authorized personnel or by the institute in charge of it using the information you find in this user manual.
This check can be done with new installations, transformations or adaption to different gas types, as well as after every maintenance operation.
The nominal thermal capacity, as well as the connection pressures, can be found on the table "Technical data"
Sealed components (for example with paints) must not be tampered.

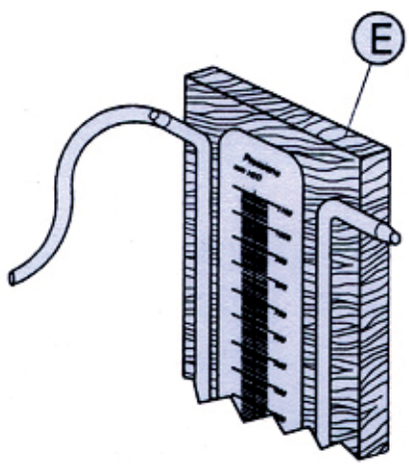
VOLUMETRICAL METHOD
The nominal thermal power required can be reached using the nozzles as described on Table A "technical data" sheet and with the connection pressure indicated for each type of gas.
If a further check of the nominal thermal power is desired, it can be done with the volumetrical method.
The check of the nominal thermal power is made with a counter and a chronometer
The exact volume of gas that must pass for each time unit can be found on the chart A "Technical data" sheet:
This value which is used during the connection has to be maintained with a tolerance of ± 5.
If you find any deflection, you have to verify that you used the nozzles with correct diameter and at the right pressure.

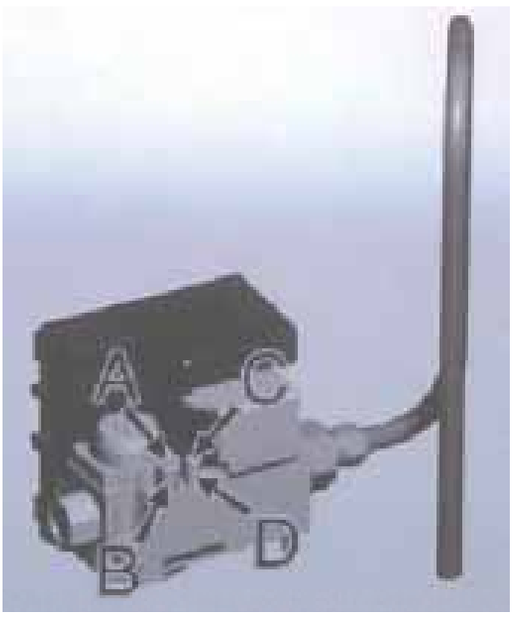
5.3 Connection pressure control

You must measure the connection pressure while the equipment is working using a pressure meter for fluids (for example, a "U" manometer with a minimum resolution of 0.1 mbar or an electronic manometer). To make such a control, reach the gas electovalve and connect the manometer " E " to the inlet and outlet pressure plugs " B " and " D " using flexible pipes. You can complete this connection only after you unscrewed the related seal screws " A " and " C " (see Picture below).
Measure inlet pressure: if the reading is not among the values you find on Chart A in the "technical data" sheet, there is absolutely no possibility to start up the equipment. The gas company must be informed so that they can remove the causes of an anomalous pressure which interferes with the start-up of the oven.

If the inlet pressure is correct but the burner doesn't work well, try to measure the pressure coming out from the valve through the outlet pressure plug "D", after unscrewing the related seal screw "C". If the pressure drop, in comparison with the inlet pressure value, is higher than 2 mbar, this means that the valve is defective or that its pressure regulator wasn't excluded as it had to be. In this case to solve the problem, you need to apply to the constructor or to authorized service centres.

WARNING
The parts of the electrovalve which are set and sealed by the producer must not be tampered for any reason.





5.4 Operation check

Start-up the appliance following the user instructions. Verify the seal of the appliance. Control the production of the flames, their ignition and their aspect through the three holes you find behind the drip tray.

5.5 Suggestion for the end user

The technician that installs the oven must instruct the end user about the fundamental aspects of the oven security using the information given in the "User Manual" supplied with the appliance. Every operation of extraordinary maintenance (substitution of a broken component, change of gas) must be done by qualified personnel, with

all the necessary professional qualifications; at the end of the operations a new general control of the oven functionality is required. For this reason, we suggest you to sign a maintenance contract so that you can get your appliance controlled, especially in the gas and electric connections, at least twice a year.

The end user only has to provide to the use and to the daily cleaning of the appliance.

5.6 Operation examination

Start-up the appliance using the following instructions.
During first start-up, take care that the oven could stop all of a sudden. For this reason, you should insist on the re-equipment key (grey key you find on the front control panel) so that the air you have inside the circuit can be expelled.
Once you have starter the oven, control the presence of the flame through the hole you find on the front panel, below the door.
Explain to the end user how the appliance works and how to operate it with the help of the user manual.
If the flame keeps turning off once the ignition spark is finished, even after several trials, reverse the phase with the neutral of the plug (take off the plug, rotate it of 180" and plug it back in).

II. INSTRUCTIONS FOR THE USER

WARNING:
The appliance cannot be cleaned with a jet of water.
Never wash the cooking chamber with acids or aggressive detergents. Use only water and soap. The appliance is made for a specific professional use and must be used by qualified personnel only.

Always remember to close water and gas supply and to disconnect the electrical power supply at the end of the working days and especially in case of long lasting inactivity of the oven. Air constantly the room in which the appliance is installed.

1. INSTRUCTIONS FOR THE OPERATOR

WARNING:
carefully read this user manual before starting to operate with the appliance as it gives you important information regarding safety during installation, use and maintenance of the appliance itself.

Keep the manual in a safe place where the different operators that work with the appliance

can easily find and read it.
All the personnel authorized to operate with the appliance must read carefully the instructions and the information contained in this manual. If you should lose or ruin it, ask a copy of it to the constructor. If the appliance is sold to a third party, deliver it together with the spare accessories received at the moment of the purchase.

For any eventual repair, please apply only to authorized service centres. Always require original **UNOX** spare parts.

Failure to observe the above suggestions can compromise safety of the appliance and the guarantee cannot be recognized anymore.

2. NOTES FOR USE

Premise:
This appliance must be used only in the way in which it was expressly intended. The ovens were designed to cook food as here below described. Every other use is to be considered improper.
The oven allows you to work on temperature between 0 and 260° C.
It can be used to:
- bake all types of bread and pastry, both fresh or frozen;
- cook all gastronomy preparations, fresh or frozen
- regeneration of refrigerated or frozen food
- steam meat, fish and all kind of vegetables.

When placing the food in the cooking chamber, leave at least 20 mm between the trays in order to allow the hot air to circulate inside the cooking chamber.
Please avoid to put salt on the food inside the cooking chamber.

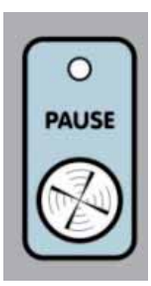
3. CONTROL PANEL

3.1 Description and use of the digital control panel

Cooking control
The time is displayed in minutes and you can program it in four basic periods.
The digital control allows you to regulate cooking time up to a maximum of 9 hours and 59 minutes for each basic period.
You can regulate all the working possibilities, such as temperature, steam, etc., for each basic period.
To switch from a basic period to another, you have to push the key you find on the left side of the timer knob.
The total time you see displayed is the sum of the time set in each one of the four basic periods.
During the cooking, you see displayed the time left to the end of the total cooking time.
If you read "000" on the time display and you turn the knob counteclockwise, on the display you read InF. When something like this happens the cooking time is never ending. The oven starts up pressing the START / STOP key and stops only when you press the key again.

Clima control
This function of the digital control allows you to set the quantity of steam and the percentage of drying inside the cooking chamber.
Turning the knob clockwise you set the percentage of steam you want inside the cooking chamber: the green leds light up (every lit led means an increase of 10% of steam inside the cooking chamber).
Turning the knob counterclockwise you set the percentage of drying: the red leds light up (every lit led means an increase of 10%).

Fans stop



If you push the "FANS STOP" key, you turn off the motors, the heating elements, the gas burner valve and the Venturi system.
When this function is working, the respective red led is lit up.

This function can be used to let the food rise inside the cooking chamber or to delay the beginning of the cooking.

>> **Cooking chamber temperature control**

You can set any temperature between 0 and 260°C.
Turn the knob to set the cooking temperature.
Position SET shows the desired set temperature. The position with the symbol "eye" allows you to check the temperature you have in reality in the cooking chamber at the moment you control the datum.
While the oven is working, the display continuously switches from the set to the real temperature every 4 seconds.

>> **Food core temperature control**

You can set any core temperature between 0°C and 100°C.
Turn the knob clockwise to set the temperature of the core temperature control probe.
Position SET shows the desired set temperature. The position with the symbol "eye" allows you to check the temperature your have in reality at the core of the food you are cooking.
While the oven is working, the display continuously switches from the set to the real temperature every 4 seconds.
When the core temperature reaches the set one (SET, programmed temperature), the oven stops working (even though the set cooking time is not finished yet).
You can read the core temperature even though you did not set the core temperature control; in this case the set core temperature is 0°C.

Coocking with the function DELTA T (ΔT)

DELTA T is a particular type of cooking where the difference between the core temperature (measured with the core temperature control) and the cooking chamber temperature remains always the same. In other words, the temperature inside the baking chamber is the result of the additino of a fixed DELTA T (chosen and set by the user) to the core temperature of the food.
In case you use DELTA T, the division of the time into 4 basic periods is deactivated; the total cooking time is unknown as the cooking stops when the core temperature of the food reaches the set one.

System to set the temperature

a) Cooking chamber temperature only.
b) Cooking chamber temperature + core temperature control.
c) Core temperature control + Delta T.

NOTE:
When you use solution "b", DELTA T cannot be used;
When you use solution "c", you cannot set the cooking chamber temperature

To set the different temperatures required by the chosen solution push the key you find on the left side of the temperature regulation knob.

"START / STOP" key
The "START / STOP" key has to be used when you want to start the cooking. Furthermore, it can to be used when you want to pause the appliance: to continue the cooking program from the point it stopped, press again START / STOP.
When the oven is working the led is lit up. When the oven is turned on, but it is not working, the led is turned off.

"+1" key
When the oven is working in the manual version, every time you push this key you add 1 minute to the total set cooking time.
When you use the oven in the digital version and you are using the saved programs, this key can be used only at the end of the last

time period. Every time you push it, you add 1 minute to the cooking time and this minute has the same characteristics (temperature, steam, etc.) of the last time period.

"LIGHT" key

When you briefly press this key, you turn the oven light on for 30 seconds. Once the 30 seconds are passed, the light turns off.
If you press this key for 3 seconds, you turn the oven light on and it remains on until you press again the key. After you press the key the second time, the light turns off.

Storage and use of the programs

The oven is preset to save 70 cooking programs.
Procedure to save a program:

1- Using the knob you find on the lower part of the control panel, set the number you want to give to the program;
2- Set all the different inputs that have to be used in the 4 different cooking phases;
3- Save the program keeping pressed for 5 seconds the "MEM PROG" key.

Procedure to use a saved program:

1- Using the same knob you used to set the number of the program when you were saving it, set the number of the program you want to use;
2- Start the program pushing the "START / STOP" key.

Procedure to change a saved program:

1- Using the same knob you used to set the number of the program when you were saving it, set the number of the program you want to modify;
2- Change the input you want to modify;
3- Save the program pushing the "MEM PROG" key for 5 seconds;

Automatic pre-heating

The pre-heating function works only when you are using programs.
When you start up the oven with START PROG, the oven starts to heat up the cooking chamber but you do not see anything on the display; when the oven reaches the pre-heating temperature , it advises you with a continuous sound.
When you hear this sound, you can put the food in the oven. Then close the door and the selected program automatically starts. All the displays show the used inputs.

"ON / OFF" key

The "ON / OFF" key turns the oven on and off. When the oven is off the respective led is lit up and shows you there is power available.

"OVEN / PROVER" key

(available only if you have a digital prover)
The digital control panel allows you to control both the oven and the digital prover at the same time. This means that the oven and the prover can work at the same time. If you push the "OVEN / PROVER" key while they are working, you switch from the control of the oven to the control of the prover and vice versa.
When the led is red, you control the oven.
When the led is green, you control the prover.

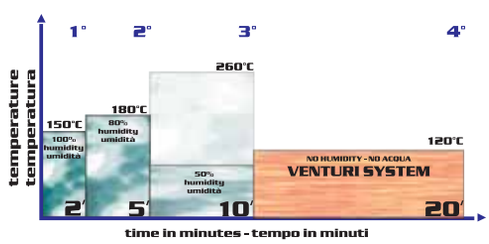
Prover control

When you are in prover management (and the led is green), you can only change time and temperature; all the other functions are deactivated.
The maximum temperature you can set in the prover is 70°C.

"WATER" key on the prover

If you press the push-button, you manually let water in the basin of the prover (pay attention to the level of the basin to avoid water overflowing).

3.2 Example of definition of a program on the digital control



Follow the example shown on the graphic you find here.

The total cooking time is the sum of the 4 set basic periods, in the example it is 37 minutes.

1. With the knob PROG select the number of the program you want to save (from 1 to 70).

2. Set the inputs of the first basic period:

TIME	: 2 minutes
CHAMBER TEMPERATURE	: 150°C
CORE TEMPERATURE	: ---
STEAM PERCENTAGE	: 100%
HUMIDITY DRAWING	: ---
FANS STOP	: no

3. Press the "MEM" key in the "time" area to save the inputs given to the first basic period. Then go to the second period.

4. Set the inputs of the second period:

TIME	: 5 minutes
CHAMBER TEMPERATURE	: 180°C
CORE TEMPERATURE	: ---
STEAM PERCENTAGE	: 80%
HUMIDITY DRAWING	: ---
FANS STOP	: no

5. Press the "MEM" key to save the inputs of the second period and go to the third.

6. Set the input of the third period:

TIME	: 10 minutes
CHAMBER TEMPERATURE	: 260°C
CORE TEMPERATURE	: ---
STEAM PERCENTAGE	: 50%
HUMIDITY DRAWING	: ---
FANS STOP	: no

7. Press the "MEM" key in the "time" area to save the inputs of the third period and go to the fourth.

8. Set the inputs of the fourth period:

TIME	: 20 minutes
CHAMBER TEMPERATURE	: 120°C
CORE TEMPERATURE	: ---
STEAM PERCENTAGE	: ---
HUMIDITY DRAWING	: 100%
FANS STOP	: no

After you set all the inputs related to the four periods, keep pressed the "MEM PROG" key at least for 5 seconds: the oven will beep to confirm the program has been saved.

3.3 FLAME RE-EQUIPMENT

Under the control panel you find a pilot light, that signals the stoppage of the oven, and the key to re-equip the flame.
The stoppage light signals when the flame turns out: in this case, push the re-equipment key to re-equip the flame.

4. COMMUNICATION WITH THE "EXTERNAL" WORLD

The oven is provided of a serial gate to communicate with the "external" world (for example a PC, a pocket PC, etc.)
This gate allows you to: insert cooking programs, change some inputs in the way of working of the oven.
The serial gate is located on the right lower part of the oven (if you look at the oven from the front), below the digital control panel.

5. CLEANING

WARNING:
Before starting any maintenance or cleaning operation it is necessary to disconnect the electrical power supply and wait for the appliance to cool down.

Do not use water jets to clean the equipment.

5.1 First use of the oven

Before the first use of the oven: clean the metal part with hot water and soap and rinse it. Never wash the inner part of the oven with acids or aggressive detergents.

Leave the cooking chamber empty and heat it up for about 30 minutes at the temperature of 200°C to eliminate any thermic insulation smell.

5.2 Cooking chamber cleaning

At the end of each cooking cycle, clean the cooking chamber using only proper products.

- To help the cleaning, remove the lateral support pulling them out of their supports;
- Turn the oven on;
- Set the temperature at about 80°C;
- Set the steam at the maximum level for about 10 minutes;
- Let the oven cool down and clean it with a cloth.

Never clean the stainless steel with acids, aggressive detergents or other product containing chlorine (sodic hypochlorite, hydrochloric acid, etc.) even though they are diluted.

5.3 Cleaning of the external part of the oven

Never use a jet of water in pressure to clean the external part of the oven. Use wet clothes.

5.4 Carter opening

6. TURNING OFF IN CASE OF BREAKING

If there is a breakdown, deactivate the appliance:
- disconnect the electrical power supply automatic circuit breaker placed upstream from the appliance.
- consult a technical service center authorized by the manufacturer where you can find trained personnel.

III. COOKING PRINCIPLES

1. COOKING TYPOLOGIES

The types of cooking you can realize with the appliance described on this manual are:

- Bread and Pastry Professional Baking with:
1. CONVECTION: the baking is made by hot air.
2. CONVECTION + HUMIDITY: the baking is made by hot air with the addition of humidity.

- Gastronomy Products Professional Cooking

with:
1. STEAM: the cooking is made by steam
2. CONVECTION: the cooking is only made by hot air, without steam.
3. CONVECTION + STEAM: the cooking is made by hot air and steam.

1.1 Main cooking modes

WARNING:
a- Before any use, heat up the oven setting a temperature 30°C higher than the desired cooking temperature. This allows you to obtain the best even cooking.
b- The use of higher temperatures than those needed by the product cause the uneven cooking.
c- Bread and Pastry baking: do not use trays with a height of more than 20 mm and avoid that the single units on the tray get in touch.

Convection cooking
- Range of temperature: from 0°C to the maximum
- Humidity: not used

In convection ovens the cooking is done by hot air that circulates round and round inside the cooking chamber. This allows to realize an even cooking also because in this way the heat is homogeneously distributed.
An even baking is guaranteed also when the oven is fully loaded. The food is perfectly baked both on the surface , with a golden crust, and in the internal part, with a uniform structure and a constant residual humidity.
The main advantage is the possibility to cook at the same time different types of dishes without mixing the flavours (as long as the required cooking temperature is the same for all the cooked dishes).

Convection + HUMIDITY Cooking
- Range of temperature: from 0°C to the maximum
- Humidity: from 0% up to 100%

The cooking is made by hot air with the addition of a variable percentage of humidity, according to the type of food that has to be cooked.

Steam cooking
- Range of temperature: from 105°C to 115°C
- Steam: 100%

The cooking is made by steam.
The use of ventilated steam is suggested every time you want the food to have a boiled effect.
The nutritional contents, the appearance and the weight of the food are unaltered. In fact, with this type of cooking the food does not lose any liquid.

Mixed steam - convection oven
- Range of temperature: from 0°C to the maximum
- Steam: from 0% up to 100%

The cooking is made by the combination of hot air and steam as well. It surely is the most profitable and efficient working system among the cooking methods used today.
Cooking times are considerably reduced. At the same time, the food remains moister and nearly unaltered in weight.
It is possible to continue the cooking in separate times; more precisely, you can for example steam the food first and then use the finishing function.

1.2 Other cooking times

The possibility to set TEMPERATURE and STEAM as you want, allows you to realize other types of cooking:

Food Regeneration
- Range of temperature: from 0°C to the maximum
- Steam: from 0% up to 100%

Low Temperature Cooking
- Range of temperature: below 100°C
- Steam: from 0% up to 100%

2. COOKING VARIABLES

Temperature

The exact setting of the temperature guarantees a proper cooking of the food, both inside and outside.

- A lower temperature than the proper one dries the food rather than cook it.
- A higher temperature than the proper one burns the surface while the core remains uncooked (sometimes this is desired, especially with meat dishes).

Time

This variable depends a lot on the quantity of food you put in the oven. The bigger the quantity of food, the longer the cooking time and vice versa.

A shorter cooking time than that required by the food does not allow to have completely cooked food.

A longer cooking time than that required by the food causes the burning of the food surface.

Steam

The combination of temperature and steam allows to do different types of cooking depending of the kind of food that has to be cooked.

The possibility to set temperature and steam as you want, allows you to cook in the trivalent way: convection, steam and mixed steam - convection.

If you set the steam to its maximum and the temperature at about 105°C it is possible to steam, for example the vegetables.

Humidity extraction with *DRY.Maxi*

This function is used when you need to dry the food you have in the cooking chamber. We dry the food through the extraction of the humid air from the chamber with Venturi System.

With the extraction of humidity the food becomes crispy and crumbly outside (for example bread and meat), while the internal part is dry with an even structure.

If the food you cook produces humidity itself, you can dry this humidity with the "VENTURI SYSTEM". In this way the climate inside the cooking chamber remains always dry.

Fans stop

This function is used to let the food rise inside the cooking chamber

Furthermore, it is used to postpone the beginning of the cooking.

Quantity of food

The quantity of food affects the cooking time. The bigger the quantity of food, the longer the cooking time and vice versa.

3. USE OF TRAYS – WIRE GRIDS

It is recommended to use:

- Aluminium trays: Pastry, non-frozen bread
- Stainless steel trays: first courses, meat, fish, potatoes
- Wire grids: meat to be finished such as steaks, hot-dogs, sausages, frozen bread, frozen pizza

IV. MAINTENANCE

1. ORDINARY

All maintenance operations must be done only by qualified personnel.

Before starting any maintenance operation, you need to disconnect the appliance from the electrical power supply and wait for the appliance to cool down.

- The parts that need ordinary maintenance can be reached removing the front control panel and the back of the oven.

The appliance must be regularly controlled (at least once a year). A specialized technician has to control the complete machine.

This control must consist in the examination of:

• Combustion

This control is made through an unburnt meter (such as TESTO 300M, etc), verifying that in the combustion products the quantities of CO in ppm, and of CO2 in percentage, stay in the limits fixed by the laws (approximately CO must be under 300 ppm).

If CO values are higher, proceed to the controls above indicated to identify the anomaly

cause.

• State of the flame plane of the burning.

This control is made extracting the box containing the burner from the back of the oven and removing its upper part. In this way you can reach the burner and verify the presence of possible residues or dirt on the flame plane, near the flame holes. Clean any possible residue.

Make sure that the flame plane is not damaged (presence of cracks or fissures). IN THIS CASE, SEARCH AND REMOVE THE CAUSE OF THE BREAK (too high gas pressure, wrong nozzle for the type of gas used, oven positioned on a no-horizontal surface, water leaks on the flame plane, etc.). In case of break, provide immediately for the substitution of the burner.

• State of the chimneys

This inspection is based on the control of the chimneys. If they have suffered deformations or present cracks or fissures, FIND OUT AND DELETE THE CAUSE OF THE BREAK (too high gas pressure, wrong nozzle for the type of gas used, oven positioned on a no-horizontal surface, water leaks on the flame plane, etc.). In case of break, provide immediately for the substitution of the chimneys.

• State of the turbulators

This control is made extracting the turbulators from the chimneys and verifying their integrity (no cracks or fissures). Moreover you need to check the presence of soot. In case of presence of soot or fissures FIND OUT AND DELETE THE CAUSE OF THE BREAK (too high gas pressure, wrong nozzle for the type of gas used, oven positioned on a no-horizontal surface, water leak on the flame plane, etc.). In case of break, provide immediately for the substitution of the turbulators.

Once you have made all the controls and the necessary substitutions proceed with a new control of the combustion.

2. SPECIAL MAINTENANCE

All maintenance operations must be done only by qualified personnel.
Before starting any maintenance operation, you need to disconnect the appliance from the electrical power supply and wait for the appliance to cool down.
- The parts that need ordinary maintenance can be reached removing the front control panel and the back of the oven.

2.1 Replacement of the internal lamp

To replace the internal lamp, please operate as follows:
- Disconnect the appliance from the power supply system and let it cool down.
- Remove the lateral supports.
- Unscrew the glass cover and replace the lamp with one with the same characteristics.
- Screw the glass cover back in.
- Reassemble the lateral supports.

2.2 Replacement of the fuse

If the control panel is completely turned off, but the power supply is still available the main reason could be a burnt fuse on the power board.
To replace the fuse, please operate as follows:
- lightly press on the cover of the fuse holder. Then rotate of about 20° counterclockwise
- remove the cover of the fuse holder
- remove the fuse from the cover of the fuse holder
- replace the fuse with one with the same characteristics
- insert the cover of the fuse holder in its place
- lightly press the cover and rotate of about 20° clockwise

2.3 Recovery of the safety touch

The appliance is supplied with a safety thermostat with manual recovery. This safety ther-

mostat is needed to protect the appliance from overheating. In case it is needed, it turns the appliance off.
This safety thermostat can be reached removing the black cap you find on the bottom part of the back of the oven: in case you need to recover it, push the key you have on the center of the thermostat so that it starts working again.

2.4 Substitution of the fuse that controls the flame

If the gas ignition system does not work anymore, it could be because the fuse that protects the flame control is burned.
You can find this fuse in the lower part of the back of the oven (near the circuit breaker).
To substitute the fuse operate as follows:
- make a certain pressure on the cover of the fuse holder and rotate it of 20° anti-clockwise
- take off the cover of the fuse holder
- remove the fuse from the cover of the fuse holder
- substitute the fuse with one with the same characteristics
- put the cover back on the fuse holder
- make a certain pressure on the cover of the fuse holder and rotate it of 20° clockwise.

LIST OF THE ELECTRICAL COMPONENTS OF THE OVENS

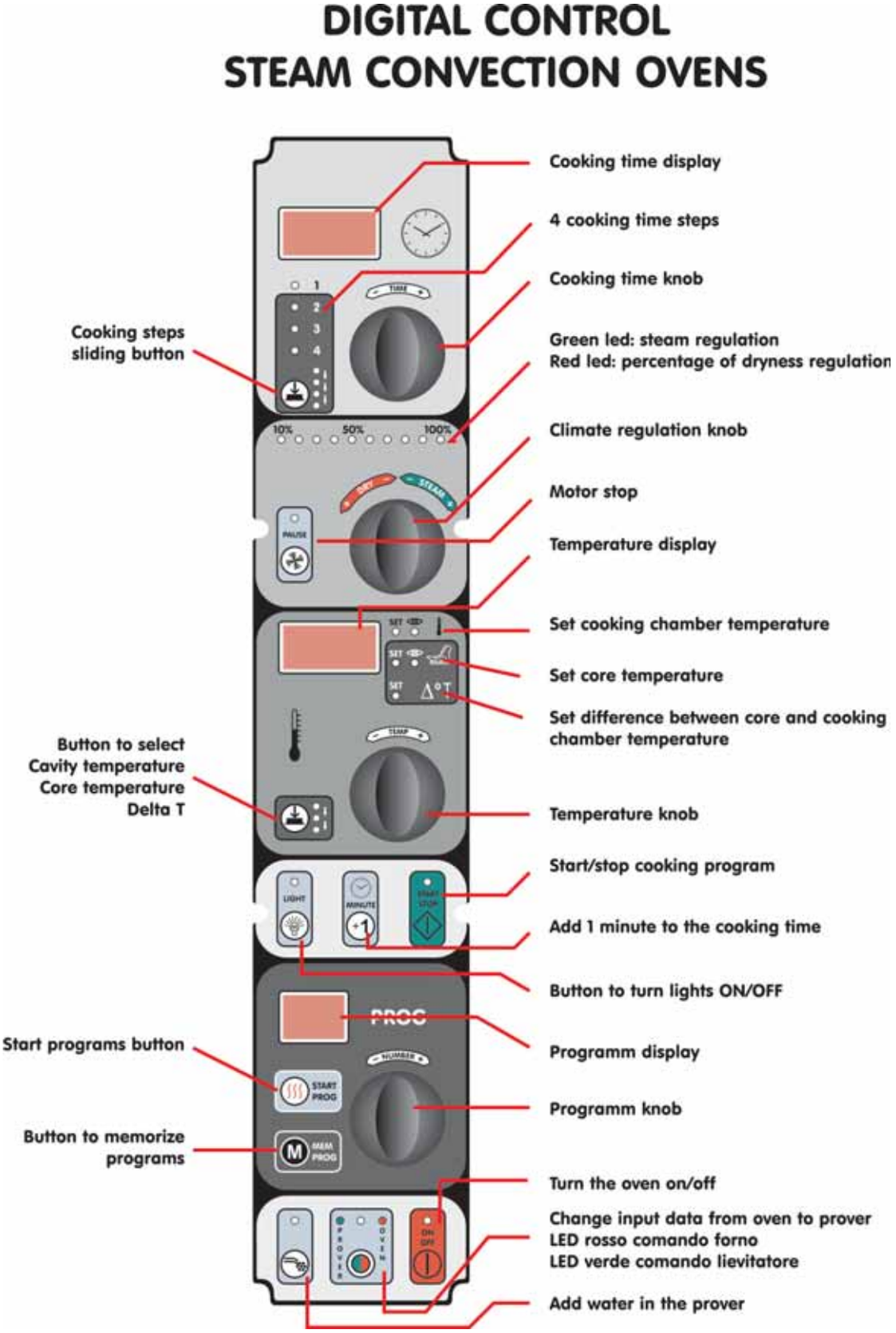
XG 813 / XG 813 G
XG 613 / XG 613 G
XG 413 / XG 413 G

01	EL1080A0	GAS ELECTROVALVE HLL
02	VE1055A0	FLAME CONTROL HLL 220-240V 50/60Hz
03	VE1065A0	LIGHTER H21/09/02/220V-50Hz
04	PE1010B1	PROFESSIONAL POWER CARD VER. 2003.NET
05	PE1050B1	COMPLETE VERTICAL CONTROL GASTRONOMY
06	VE1070A0	BUZZER 220V SI1791C MODELS XG
07	VE169	UNIPOLAR NAPUSH BUTTON
08	VE177	FLUORINE WARNING LIGHT STD 230V
09	IE1210A0	SINGLE MOTOR KIT WITH 5 POLES CONNECTION
10	VE221	ICAR CONDENSER PRL 5uF 450V FASTON
11	EL1165A0	3 INLETS WATER ELECTROVALVE WITH J. GUEST CONNECTION INCLUDING RED CALIBRATED REDUCER
12	VE1135A0	VENTURI ACTUATOR 220V 50/60 Hz SERIES 2
13	VE1005A1	HALOGEN LAMP 40W 230V
14	VE1015A1	LAMP HOLDER SERIES 2 FOR HALOGEN LAMP
15	VE1020A0	MAGNETIC DOOR MICROSWITCH
16	TR255B	SAFETY THERMOSTAT +UNIPOL.330°C Ty95H L=1300mm
17	TR1005A2	TEMPERATURE PROBE WITH WALL-PASSING NUT DOUBLE WELDING AISI316L
18	TR1000A3	CORE TEMPERATURE CONTROL PROBE WITH SMOOTH HANDLE (only for **ChefLux™** ovens line)
19	VM250	COMB TERMINAL BOARD
20	CE116	ELECTRIC CABLE 3x1,5 H07RN-F MT1,5+K1/3+SCHUKO
21	VE301	FUSE HOLDER P3800 10A 250 V
22	EL1155A0	WATER SINGLE ELECTROVALVE WITH J. GUEST CONNECTION INCLUDING RED CALIBRATED REDUCER
23	EL1160A0	WATER DOUBLE ELECTROVALVE WITH J. GUEST CONNECTION INCLUDING RED CALIBRATED REDUCER

3. MORE FREQUENT BREAKDOWNS

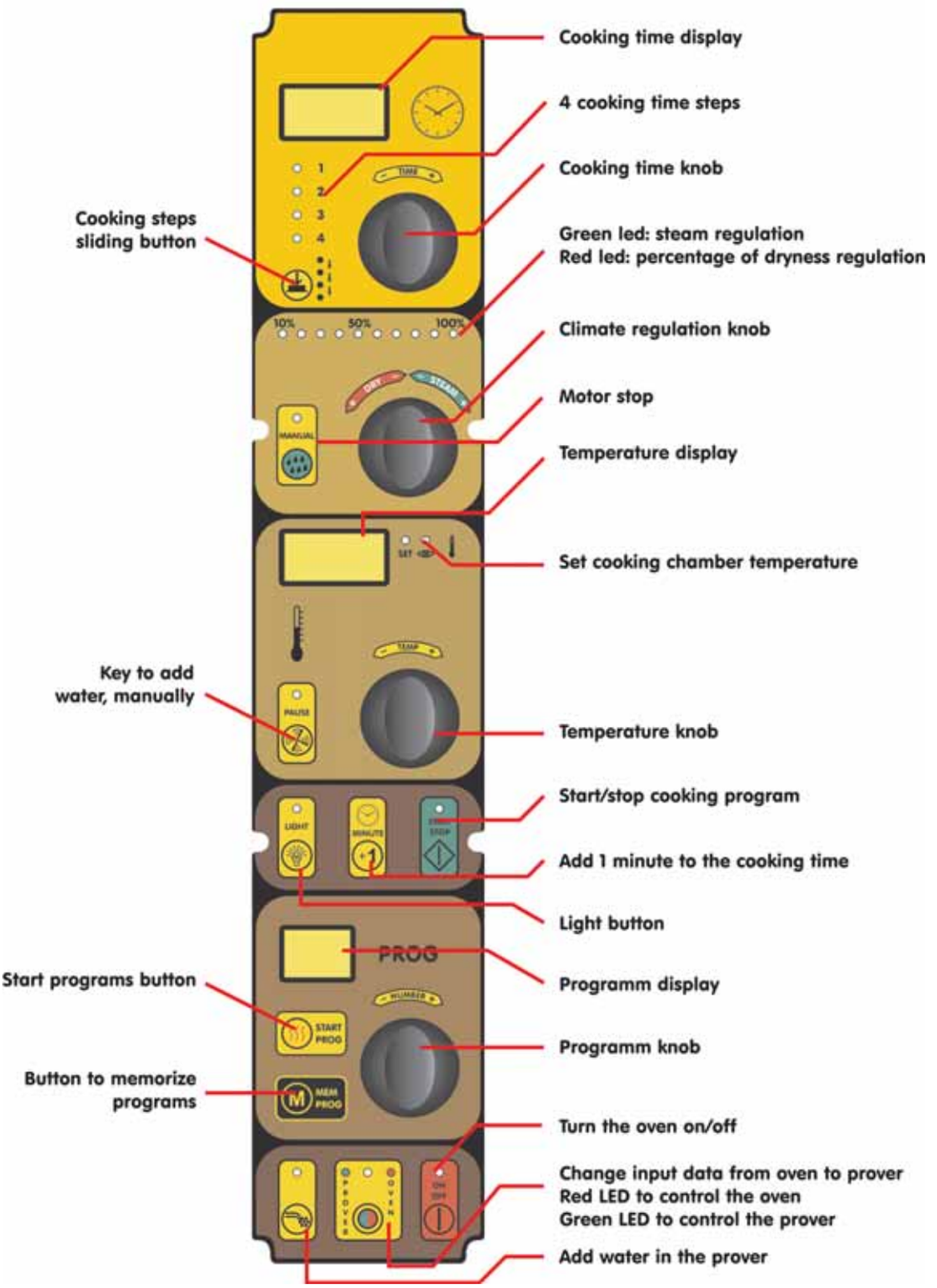
BREAKDOWN	CAUSE	SOLUTION
The oven is completely turned off	The tension of the electrical system is missing	Restore the tension
	Safety thermostat intervention	Recover the safety thermostat
	Intervention of one of the fuse of the power board	Replacement of the fuse
	The connection to the electrical system not made in the correct way	Control the connection of the appliance to the electrical system
The inflow of humidity in the cooking chamber is on, but the water does not come out of the pipes	The water inlet is closed	Open the water inlet
	The connection to the water system or to the external tank was not made in the correct way	Control the connection to the water system or to the external tank
	In case the oven is connected to an external tank, there is no water in the tank	Pour water in the tank
	The filter on the water connection is closed by dirt	Clean the filter
The oven does not start even though you set the time and pressed the ON/OFF key	The door is open or it is not properly closed	Close the door in the correct way
	Damaged magnetic switch	Contact a specialized technician for reparation
On the temperature display you can read EE1	The wires that connect the chamber probe are not connected to the power board	Control the connection
	Damaged chamber probe	Contact a specialized technician for reparation
On the temperature display you can read EE2	The wires that connect the core temperature control probe are not connected to the power board	Control the connections
	Damaged core temperature control probe	Contact a specialized technician for reparation
There is water coming out of the baking chamber to the front of the oven even though the door is closed	Damaged door gasket	Contact a specialized technician for reparation
	Loosened door mechanism	Contact a specialized technician for reparation
The oven light does not turn on	Burnt lamp	Replace the lamp
	Loosened lamp	Correctly place the lamp in the lamp holder
The cooking is uneven	The fans do not reverse their working direction	Contact a specialized technician for reparation
	One of the fans do not work (in case that you have an oven with more than one motor)	Contact a specialized technician for reparation
	One of the heating element is broken	Contact a specialized technician for reparation
Flame blowing out.	Fuse	Substitute the fuse you find in the back of the oven.
	Lack of gas	Apply to the gas company.
	The gas pressure is too low	Apply to the gas company.
Non-ignition of the flame	Reversed phase – neutral	Rotate the plug of 180°
	Fuse	Substitute the fuse you find in the back of the oven.
	Lack of gas	Apply to the gas company.
	The gas pressure is too low	Apply to the gas company.
Non-ignition of the flame even though the pressure at the entrance is correct	Broken gas electro-valve	Contact a specialized technician for reparation
	Dirty gas electro-valve	Contact a specialized technician for reparation
	Not calibrated electro-valve	Contact a specialized technician for calibration

APPENDIX - 1


DIGITAL CONTROL
STEAM CONVECTION OVENS
Cooking time display
4 cooking time steps
Cooking time knob
Cooking steps sliding button
Green led: steam regulation
Red led: percentage of dryness regulation
Climate regulation knob
Motor stop
Temperature display
Set cooking chamber temperature
Set core temperature
Set difference between core and cooking chamber temperature
Button to select Cavity temperature Core temperature Delta T
Temperature knob
Start/stop cooking program
Add 1 minute to the cooking time
Button to turn lights ON/OFF
Programm display
Start programs button
Programm knob
Button to memorize programs
Turn the oven on/off
Change input data from oven to prover
LED rosso comando forno
LED verde comando lievitatore
Add water in the prover

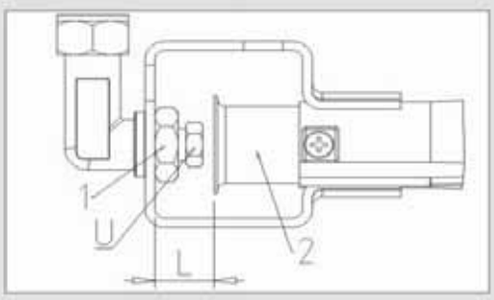
APPENDIX - 2

DIGITAL CONTROL BAKERY OVENS



OVENS PLANET®

TABELLA UGELLI PER I FORNI SERIE XG
NOZZLE CHART FOR GAS OVENS AND COMBI STEAMERS XG



IN BASE AL FORNO, MONTARE L'ADEGUATO UGELLO (U) SUL RACCORDO (1) SEGUENDO LA RELATIVA TABELLA. INOLTRE, FISSARE LA BOCCOLA (2) RISPETTANDO LA DISTANZA (L).

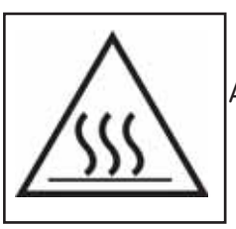
ACCORDING TO THE TYPE OF OVEN, PLEASE USE THE PROPER NOZZLE (U) TO BE FIXED ON THE CONNECTION (1) FOLLOWING THE DATA CHART. MOREOVER, PLEASE FIX THE BUSCHING (2) RESPECTING THE DISTANCE (L).

FORNO OVEN	UGELLO/NOZZLE (U)				ARIA PRIMARIA PRIMARY AIR L [mm]
	CODICE CODE	GAS sigla GAS CODE	PRESSIONE ENTRATA ENTRANCE PRESSURE [mbar]	DIAMETRO INIETTORE INJECTOR DIAMETER (1/100mm)	
XG413 (dal n°239 di serie) XG413G (dal n°571 di serie) 15.2 Kw	BR1070A0	G20	20	290	30
	BR1025A0	G20	25	270	30
	BR1160A0	G25	20	320	30
	BR1105A0	G25	25	310	30
	BR1105A0	G25.1	25	310	30
	BR252	G30	29	205	39
	BR1185A0	G30	36	190	39
	BR1190A0	G30	50	175	39
	BR1195A0	GZ350	13	420	30
XG613 (dal n°299 di serie) XG613G (dal n°575 di serie) 18.4 Kw	BR1160A0	G20	20	320	30
	BR1065A0	G20	25	300	30
	BR1050A0	G25	20	350	30
	BR1080A0	G25	25	340	30
	BR1080A0	G25.1	25	340	30
	BR1150A0	G30	29	220	39
	BR1045A0	G30	36	210	39
	BR1095A0	G30	50	195	39
	BR1170A0	GZ350	13	460	30
XG813 (dal n°243 di serie) XG813G (dal n°256 di serie) 21 kW	BR1050A0	G20	20	350	30
	BR1035A0	G20	25	330	30
	BR1165A0	G25	20	390	30
	BR1090A0	G25	25	370	30
	BR1090A0	G25.1	25	370	30
	BR1155A0	G30	29	240	39
	BR1055A0	G30	36	225	39
	BR1045A0	G30	50	210	39
	BR1175A0	GZ350	13	500	30

24-02-2006

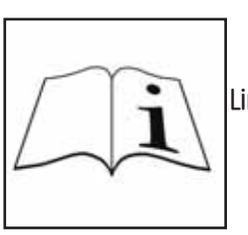
TABLE DES MATIÈRES:

I. Instructions pour l'installateur	Page 02
1. PLAQUETTE DES DONNÉES	Page 02
2. CERTIFICATION	Page 02
3. Installation - OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	Page 02
4. Installation	Page 04
4.1 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	
4.2 - RACCORDEMENT HYDRAULIQUE	
4.3 - CONNEXION ACCESSOIRES (ÉTUVE, CONDENSATEUR DE BUÉE)	
4.4 - RACCORDEMENT AU GAZ	
5. PREMIÈRE MISE EN SERVICE	Page 07
II. Instructions pour l'utilisateur	Page 09
1. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	Page 10
2. NOTES POUR L'UTILISATEUR	Page 10
3. TABLEAU DE COMMANDE	Page 10
3.1 - DESCRIPTION ET UTILISATION DU TABLEAU DE COMMANDE	
3.2 - EXEMPLE DE SÉLECTION D'UN PROGRAMME DE CUISSON	
4. COMMUNICATION AVEC LE MONDE EXTÉRIEUR	Page 14
5. MAINTENANCE - ENTRETIEN	Page 14
6. EXTINCTION EN CAS DE PANNE	Page 15
III. Principes de cuisson	Page 15
1. TYPOLOGIES DE CUISSON	Page 15
2. VARIABLES DE CUISSON	Page 16
3. UTILISATION DE PLAQUES GRILLES	Page 17
IV. Maintenance	Page 17
1. MAINTENANCE ORDINAIRE	Page 17
2. MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE	Page 18
LISTE DES COMPONENTES ELECTRIQUES	Page 19
3. PANNES LES PLUS FRÉQUENTES	Page 20
APPENDICE - 1 (commande digitale)	Page 21
APPENDICE - 1 (commande digitale)	Page 22



Attention surface chaude

Attention



Lire des instructions

Données techniques
Schémas électriques
Encombrements

Voir fascicule joint "DONNÉES TECHNIQUES"

1. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Cher Client,
Nous vous remercions d'avoir acheté un produits **UNOX** et nous vous félicitons de votre choix. Les recommandations et les conseils qui suivent concernent les opérations à effectuer pour une installation correcte, l'utilisation et la maintenance de l'appareil afin d'assurer un fonctionnement sûr et un emploi plus rationnel de l'appareil.

Avertissement
L'appareil devra être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu. Les fours ont été projetés pour la cuisson d'aliments au four suivant les indications données ci-après. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre. Le four permet d'atteindre des températures de service comprises entre 0 et 260° C.

Il est interdit de intervenir sur l'appareil pour améliorer les performances; le constructeur décline toute responsabilité en cas de problèmes a choses o personnes qui peuvent se produire comme conséquence de un usage impropre de l'appareil. La garantie d'un an est automatiquement invalidée.

1. PLAQUETTE DES DONNÉES

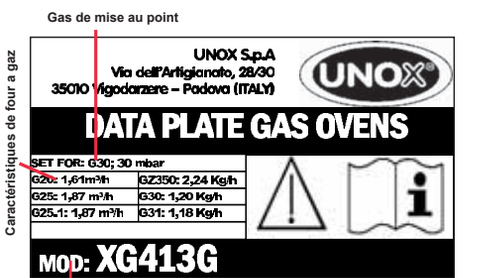


Tableau pressions gaz

		G20	G25	G25.1	GZ350	G30	G31	
IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH-SK	II2H3+	20	—	—	—	28-30	37	mbar
DE	II2ELL3B/P	20	20	—	—	50	50	mbar
LU	I2E	20	—	—	—	—	—	mbar
LU	I3+	—	—	—	—	28-30	37	mbar
AT-CH	II2H3B/P	20	—	—	—	50	50	mbar
DK-SE-FI-NO-SI-CZ		20	—	—	—	30	30	mbar
BE-FR	II2E+3+	20	25	—	—	28-30	37	mbar
NL	II2L3B/P	—	25	—	—	30	30	mbar
IS	I3B/P	—	—	—	—	30	30	mbar
HU	II2HS3B/P	25	—	25	—	30	30	mbar
	II2HS3B/P	25	—	25	—	50	50	mbar
PL	II2ELs3B/P	20	—	—	13	36	36	mbar
BG-EE-LT-LV	II2H3B/P	20	—	—	—	28-30	28-30	mbar
CY-MT	I3B/P	—	—	—	—	28-30	28-30	mbar

2. CERTIFICATION

Le marquage "CE" présent sur les appareils concernés par ce manuel se réfère aux directives suivantes :

FOURS COMBINÉS CONVECTION/VAPEUR à GAZ
- SÉRIE XG :
- Directive Basse Tension DBT 73/23/CEE et 93/68/CEE, selon la norme EN60335-2-42 et selon la norme EN60335-1
- Directive Compatibilité Électromagnétique 89/336/CEE, selon les normes CEI EN 55014-1, CEI EN 55014-2, CEI EN 61000-3-2, CEI EN 61000-3-3.
-Gas appareils Directive 90/396/CEE, selon les normes: EN203-1, EN203-2 and EN 437.

Pour les fours XG, le niveau de bruit est inférieur à 70 db(A)

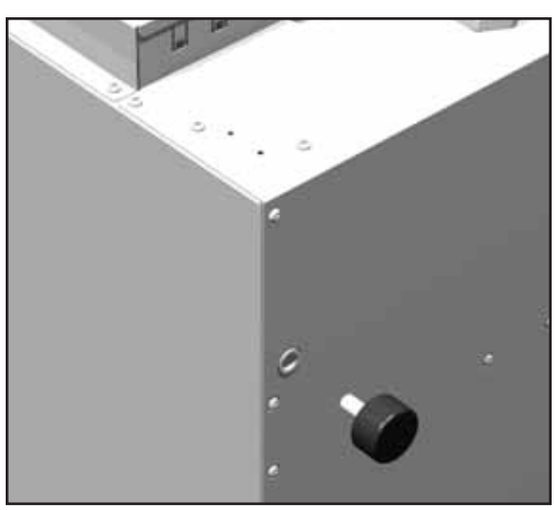
3. INSTALLATION - OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Toutes les opérations d'installation et de branchement électrique doivent être faites par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.

3.1 Contrôler le lieu d'installation

Avant de positionner l'appareil, vérifier les dimensions d'encombrement, la position correcte et le bon fonctionnement des raccordements électriques et gaz, en les comparant avec les caractéristiques techniques du four figurant dans les fascicule des caractéristiques techniques ci-jointes. En particulier, contrôler la conformité du circuit de mise à la terre de l'édifice et le système d'évacuation des gaz brûlés.

3.2 Monter les vérins de réglage



Les

vérins de réglage se trouvent à l'intérieur de l'appareil et doivent être impérativement montés.
Ne pas utiliser l'appareil dépourvu des vérins de réglage. Visser ces derniers à la base de l'appareil, comme l'indique l'illustration.
Quand le montage est terminé, mettre de niveau l'appareil en vissant ou en dévissant les vérins de réglage.

3.3 Positionnement

Positionner l'appareil en respectant les normes de sécurités indiquées ci-après.
Positionner l'appareil de manière que la paroi arrière et la paroi latérale soient facilement accessibles pour effectuer le branchement électrique et permettre la maintenance de l'appareil.
L'appareil n'est pas adapté pour un montage encastré ou en batterie.
Il est conseillé de laisser une distance de 10 cm entre la paroi arrière et la cheminée du four.

En ce qui concerne les fours en particulier, tous les modèles doivent être positionnés au-dessus d'un support type étuve, porte-plaques, ou bien sur une table.

Ne pas installer les fours directement sur le sol.

S'assurer que le four est solidement fixé au support afin d'éviter tout risque de renversement ou de déplacement qui pourrait compromettre les raccordements électriques, hydrauliques et du gaz,.

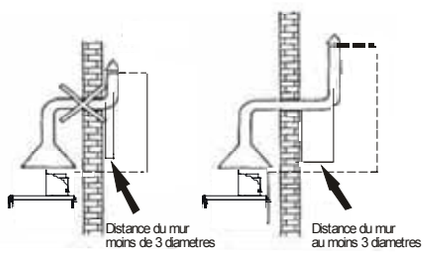
Si l'appareil est positionné à proximité de murs, cloisons, meubles de cuisine, bordures décorées, etc., ces éléments doivent être en matériau non combustible.

Si ce n'est pas le cas, ils doivent être revêtus d'un isolant thermique incombustible, et il faut faire très attention aux normes de prévention des incendies.

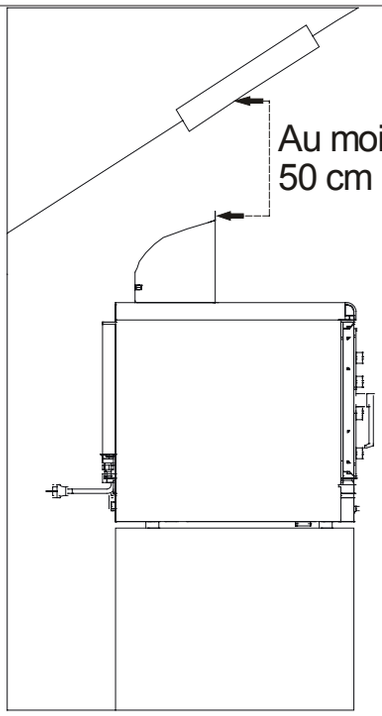
Installer l'appareil dans des locaux suffisamment ventilés pour empêcher la formation de substances nocives pour la santé.
Ne pas boucher ou ne rien poser sur l'évacuation des gaz brûlés situé dans la partie supérieure de l'appareil.

Pour l'installation et les sections minimums de ventilation. Toutes les opérations d'installation et de branchement électrique doivent être faites par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur. Veiller surtout à ce que le passage de l'air nécessaire à la combustion ne soit en aucune manière entravé par des objets placés sous ou autour de l'appareil, en particulier au niveau des trous et des fentes d'aération.
Assurer toujours une arrivée d'air suffisante de manière à garantir une combustion correcte et un renouvellement adéquat pour la salubrité du local.
Tous les modèles de fours à gaz sont classifiables, en fonction de la méthode d'évacuation des gaz brûlés dans les trois types de construction suivantes :
Type A1 : les gaz d'échappement sont évacués à l'intérieur du local dans lequel le four est installé.
Type B11 : les gaz d'échappement sont évacués à l'extérieur du local dans lequel le four est installé par un conduit de cheminée. La partie horizontale du raccordement pas doivent excéder la longueur approximative de 1.5 mètres. En cas d'impossibilité du raccordement, utiliser un hotte d'aspiration a installé au moins 50 centimètres de four.

NO OUI



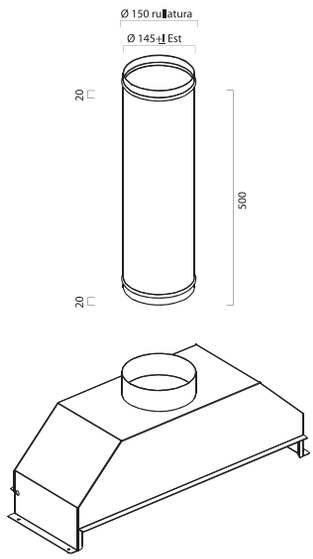
Type B21 : les gaz d'échappement sont évacués à l'extérieur par une hotte d'aspiration.
La hotte doit être placée de façon à laisser au moins 50 cm de l'interrupteur de tirage pour ne pas créer aspiration forcée du gaz
(voir photo sous)



Le mode d'évacuation des gaz brûlés doit être choisi en respectant les normes locales en vigueur en matière d'installation d'appareils à gaz.

Tous les fours sont munis d'une cheminée anti-vent incorporée au circuit d'évacuation des gaz brûlés qui sert en cas d'obstruction ou de tirage anormal : elle ne doit jamais être enlevée car elle constitue partie intégrante du four.

Pour le four XG413, il est obligatoire d'insérer dans le coupe-tirage le tube qui se trouve dans l'emballage (voir dessin page suivante), pour tous les types d'installation (aussi bien A1 que B11 ou B21).
Pour les fours modèles XG413, XG613 et XG813 il est obligatoire d'insérer dans le coupe-tirage le tube (voir dessin ci dessous), pour l'installation B11, quand les normes nationales en vigueur le prévoient ; si vous ne trouvez pas le tube dans le commerce, contactez l'importateur officiel **UNOX** dans votre pays qui commandera la pièce nécessaire à **UNOX S.p.A.**



3.4 Enlever les films de protection

Enlever complètement la pellicule de protection des parois extérieures de l'appareil avec le plus grand soin pour éviter les résidus de colle.
Si malgré les précautions prises, il devrait rester encore des résidus de colle, les éliminer avec un solvant approprié.

4. INSTALLATION

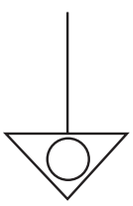
4.1 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE
4.2 - RACCORDEMENT HYDRAULIQUE
4.3 - RACCORDEMENT ACCESSOIRES
4.4 - RACCORDEMENT AU RÉSEAU DU GAZ

4.1 Branchement électrique

a - le branchement au secteur doit être effectué conformément aux normes en vigueur.
Avant de procéder au branchement, s'assurer que la tension et la fréquence correspondent aux données figurant sur la plaquette de l'appareil.
L'appareil doit être positionné de manière que la fiche de branchement au secteur soit accessible.
Placer entre l'appareil et la ligne électrique un interrupteur multipolaire accessible après l'installation, avec un intervalle minimum de 3 mm entre les contacts, d'une capacité de charge appropriée (par ex.:

disjoncteur magnétothermique).
La tension d'alimentation, quand l'appareil est en fonction, ne doit pas s'écarter de ± 10% de la valeur de la tension nominale, indiquée sur la plaquette des données du four.

b - L'appareil doit être raccordé à la mise à la terre de l'installation électrique.
De plus, l'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont le bon fonctionnement doit être contrôlé conformément aux normes en vigueur. Ce branchement doit être effectué entre appareils différents avec la borne portant le symbole:



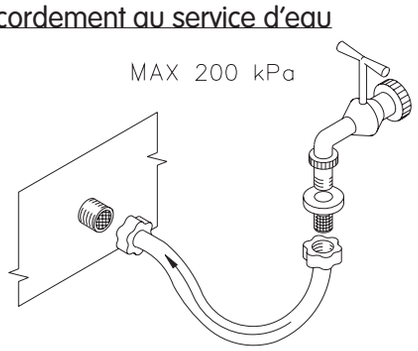
Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimum de 10 mm.

Pour brancher l'appareil au secteur, utiliser la fiche électrique fournie.

Si vous notez que le câble d'alimentation est endommagé, ce câble doit être substitué par le constructeur ou bien par son personnel autorisé

4.2 Raccordement hydraulique

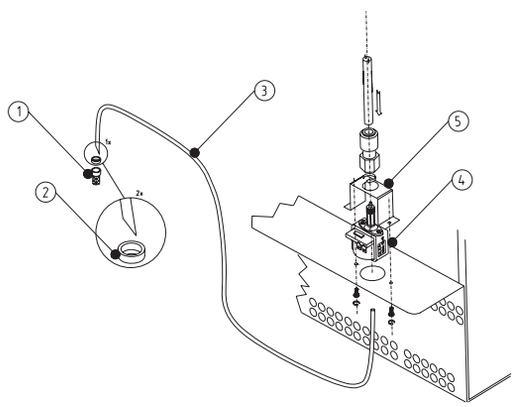
Raccordement au service d'eau



Il faut prévoir entre l'arrivée d'eau et le four un robinet d'arrêt et un filtre mécanique.
Avant de raccorder le tuyau d'arrivée d'eau au four, faire couler de l'eau pour éliminer les éventuels résidus.
L'eau en entrant dans le four, doit avoir une température maximum de 30°C.
L'eau à l'entrée du four doit avoir une pression comprise entre 0,5 et 2 bar.
L'eau doit avoir une dureté comprise entre 0,5° - 5 °F (pour limiter la formation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson).
On vous conseille d'utiliser un appareil déminéralizateur (osmose inverse) pour éviter le dépôt du calcaire et/ou des autres minéraux à l'intérieur du four.

Raccordement hydraulique à un réservoir (Remplacement de l'électrovanne par la pompe à eau).

Dans les modèles de four prévoyant en option l'installation de la pompe pour le puisage de l'eau dans un réservoir extérieur, procéder à l'installation de la façon suivante (voir dessin):



- enlever le panneau arrière du four;
- déconnecter les fils d'alimentation de l'électrovanne;
- fixer la pompe (4) au four au moyen du support (5);
- raccorder le tuyau de l'eau se trouvant à l'intérieur de la pompe au raccord rapide
- raccorder le tuyau d'aspiration (3) à la pompe;
- couper l'extrémité du tuyau de l'eau comme l'indique le dessin, l'introduire dans la bague (2) et le fixer au filtre (1) de l'eau;
- remonter le panneau arrière du four.

ATTENTION:
Exécuter les interventions de maintenance, de

substitution des composantes et de nettoyage seulement après avoir débranché l'alimentation de courante y fermé l'alimentation du gaz et de l'eau.
contrôler que le réservoir contient de l'eau avant de mettre la pompe en marche. Le fonctionnement à sec endommage la pompe de manière irréversible.

Drainage du condensat

L'orifice de drainage du condensat des vapeurs se trouve dans la partie arrière du four et doit être raccordé à un tuyau rigide ou flexible ou à une goulotte ouverte ; son diamètre ne doit pas être inférieur à celui du raccord de drainage et sa longueur ne doit pas dépasser un mètre.
Éviter les étranglements sur les tuyaux flexibles ainsi que les coudes dans le cas des tuyaux métalliques, sur tout le parcours du tuyau de drainage.
Le tuyau de drainage doit rester au moins 20 cm en dessous du raccord pour faciliter l'écoulement.

4.3 Connexion accessoires (étuve, condensateur de buée)

Connexion étuve

Pour connecter l'étuve au dispositif de contrôle électronique du four, procéder de la façon suivante :
1- enlever le panneau arrière du four;
2- en s'aidant d'une pince, éliminer la languette métallique (voir figure);

3- connecter le câble de commande provenant de l'étuve à la carte de puissance en utilisant le connecteur prévu à cet effet (voir figure);

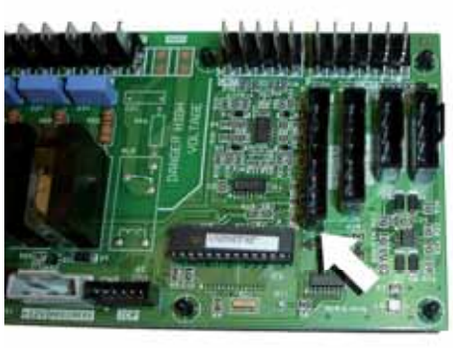
4- fixer le passe-câbles présent sur le câble de l'étuve sur la fente présente sur le fond du four;
5- remonter le panneau arrière du four;

Connexion condensateur de buée

Pour connecter le condensateur de buée au four, procéder de la façon suivante :

1- enlever le panneau arrière du four;
2- en s'aidant d'une pince, éliminer la languette métallique (voir figure)

3- connecter le câble de commande provenant du condensateur de buée à la carte de puissance en utilisant le connecteur prévu à cet effet (voir figure);

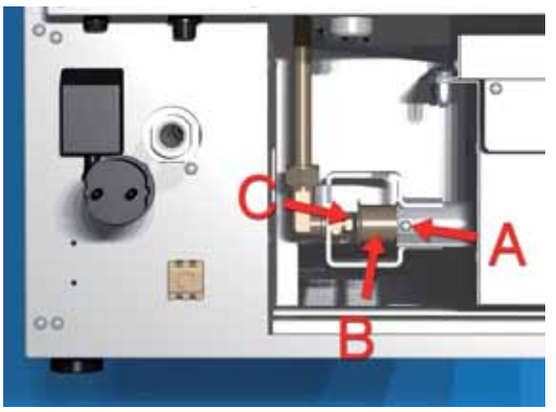


4- fixer le passe-câbles présent sur le câble du condensateur de buée sur la fente pré sente sur le fond du four;
5- remonter le panneau arrière du four.

4.4 Raccordement au gaz

Avant de procéder au raccordement, l'installateur qualifié devra vérifier que les données figurant sur la plaquette de l'appareil correspondent aux données du type de gaz existant.
Si le gaz existant est différent de celui pour lequel l'appareil est prévu, consulter le paragraphe "Transformation et adaptation aux différents types de gaz.
L'appareil devra être relié en respectant les normes en vigueur dans le pays d'installation.
L'appareil devra être muni, en amont, d'un robinet d'arrêt situé à un endroit facilement accessible.

Le raccordement au réseau du gaz, au moyen du raccord de 3/4" de type ISO 7-1 situé en bas à gauche du panneau arrière du four, peut être effectué en utilisant des tuyaux rigides ou flexibles et en montant un robinet d'arrêt homologué. Si l'on utilise des tuyaux flexibles, ceux-ci devront être en acier et il faudra s'assurer qu'ils ne passent pas près des zones chaudes et qu'ils ne sont pas soumis à des efforts de torsion et de traction. Si l'on utilise des matériaux non métalliques tels que des joints ou garnitures, ils devront être certifiés conformes aux normes européennes en vigueur. Vérifier l'étanchéité du circuit du gaz en passant sur les raccords une solution d'eau savonneuse ou des produits moussants spécifiques non corrosifs. N'utiliser en aucun cas une flamme libre pour rechercher les fuites de gaz.



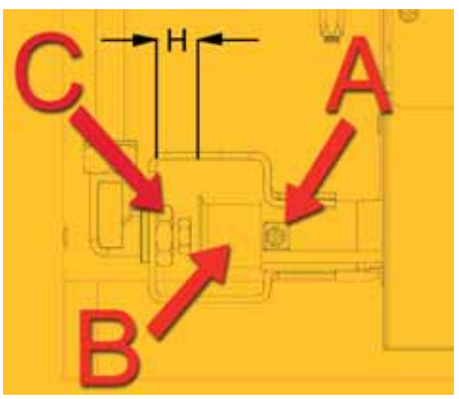
5. PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Si le gaz existant est différent de celui pour lequel l'appareil est réglé, consulter le paragraphe "Transformation et adaptation aux différents types de gaz".

5.1 Transformation et adaptation aux différents types de gaz

L'adaptation doit être effectuée par du personnel qualifié. En se référant aux données techniques du tableau, remplacer l'injecteur principal et le réglage de l'air primaire à travers la douille correspondante.
Effectuer cette opération seulement après avoir fermé le robinet d'arrêt du gaz situé en amont du four et débranché l'alimentation électrique de l'appareil. Contrôler que le diamètre de l'injecteur à remplacer est estampillé sur cette dernière en centièmes de mm.
L'injecteur se trouve dans la partie arrière en bas à gauche. Pour remplacer l'injecteur et régler l'air primaire opérer de la manière suivante (voir l'illustration ci-après) :
- Desserrer la vis A .
- Déplacer la douille B à droite.
- Dévisser et extraire l'injecteur C à l'aide d'une clé de 13 mm.
- Installer l'injecteur adapté au type de gaz présent (voir tableau technique A de la fiche des données techniques).
- Positionner la douille B à la bonne distance H (voir tableau technique A de la fiche des données techniques).
- Visser de nouveau la vis A .

Avertissement !
Après chaque adaptation à un nouveau gaz, ne pas oublier de :
- Appliquer sur la plaquette un autocollant indélébile avec les données relatives à la nouvelle installation.
- Sceller les parties concernées par le nou veau réglage.
- Procéder aux essais d'étanchéité du circuit du gaz.
- Effectuer un contrôle général de fonctionne ment.



5.2 Contrôle du débit thermique nominal

Le débit thermique devra être vérifié sur la base des données figurant dans ce manuel d'instructions par du personnel autorisé ou par l'organisme agréé.
Ce contrôle devra être fait dans le cas de nouvelles installations, transformations ou adaptations à d'autres types de gaz, de même qu'après chaque intervention de maintenance.
Le débit thermique nominal de même que les pressions de raccordement sont indiqués dans le tableau "Données techniques".
Les composants scellés (par exemple avec de la peinture) ne doivent jamais être modifiés

Méthode volumétrique

La puissance thermique nominale prévue s'obtient en utilisant les injecteurs suivant les indications du tableau A de la fiche des données techniques et à la pression de raccordement conseillée pour chaque type de gaz.
Si l'on souhaite effectuer un contrôle supplémentaire de la puissance thermique nominale, ce contrôle peut être effectué avec la méthode volumétrique.
Le contrôle de la puissance thermique s'effectue avec un compteur et un chronomètre.
Le volume exact de gaz qui doit passer par unité de temps peut être lu dans le tableau ANEL, dans la fiche "Données techniques".
Cette valeur pour le raccordement doit être maintenue dans les limites prévues avec une tolérance de ± 5 %.
Si l'on constate des écarts, il faut vérifier si les injecteurs employés sont du bon diamètre et si la pression est correcte.

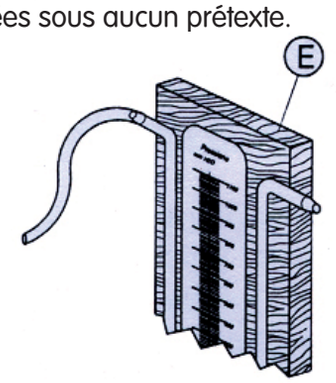
5.3 Côntrolle de la pression de raccordement

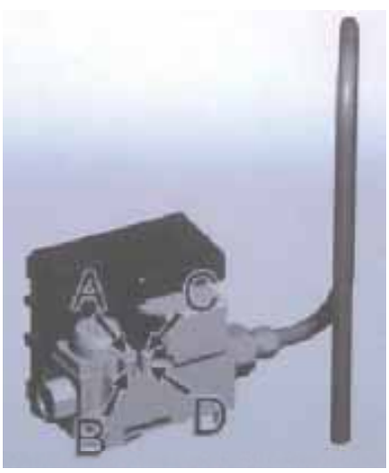
La pression de raccordement doit être mesurée avec l'appareil en marche en utilisant un mesureur de pression pour fluides (par exemple un manomètre en "U" avec résolution minimum 0,1 mbar ou un manomètre électronique). Pour effectuer ce contrôle, accéder à l'électrovanne du gaz puis, avec des tuyaux flexibles, raccorder le manomètre "E" aux prises de pression en entrée ou en sortie "B" et "D" après avoir dévissé les vis de fixation "A" et "C" (voir figure ci-dessous).
Mesurer la pression à l'entrée : si elle ne rentre pas dans les limites indiquées dans le tableau A de la fiche des données technique, il ne sera absolument pas possible de mettre l'appareil en service. La société de distribution du gaz doit être informée pour éliminer les causes qui déterminent une pression anormale et non conforme pour la mise en service du four.

Si la pression du gaz à l'entrée est correcte, mais le brûleur fonctionne mal, essayez de mesurer la pression en sortie de la vanne à travers de la prise de pression en sortie "D", après avoir dévissé la relative vis de fixation "C". Si la chute de pression par rapport à la pression à l'entrée est supérieure à 2 mbar, ça veut dire que la vanne est defectueuse ou bien que su régulateur de pression n'a pas eté mis hors d'usage comme il fallait. Dans ce cas, pour resoudre le problème, il faut s'adresser au constructeur ou a son réseau d'assistence

technique autorisée.

Avertissement!
Les parties de l'électrovanne réglées et scellées par le constructeur ne doivent être modifiées sous aucun prétexte.





5.4 Contrôle du fonctionnement

Mettre en marche l'appareil en suivant les instructions fournies.
Vérifier l'étanchéité de l'appareil.
Contrôler la formation des flammes, leur séquence d'allumage et leur aspect à travers les trois trous d'inspection

5.5 Conseils à l'utilisateur

Le personnel qualifié doit instruire le client en utilisant le "Manuel d'instructions" remis avec l'appareil.
Ne pas oublier que toute modification de construction ou de réglage demande un nouveau contrôle de la part du personnel autorisé.
Dans cette optique, il est conseillé de stipuler un contrat de maintenance prévoyant le contrôle de l'appareil, en particulier les connexions électriques et les raccords au gaz, par du personnel qualifié au moins deux fois par an.
Á l'utilisateur sont réservées seulement l'usage et le nettoyage quotidien de l'appareil.

5.7 Contrôle du fonctionnement

Mettre l'appareil en marche suivant les instructions données ci-après.
Lors de la première mise en service, faire attention dans la mesure où le four peut se bloquer. Il faut insister en utilisant la touche de réarmement (touche grise située sur le tableau de commande frontal) pour purger l'air du circuit. Une fois que le four est allumé, contrôler la présence de la flamme à travers le trou situé sur le panneau frontal sous la porte.
Expliquer à l'utilisateur le fonctionnement et l'allumage de l'appareil à l'aide du manuel d'instructions.
Si au bout de plusieurs tentatives d'allumage la flamme continue à s'éteindre (après la disparition de l'étincelle d'allumage), invertir la phase et le neutre de la fiche (débrancher la fiche, la tourner de 180 degrés et la rebrancher).

II. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

ATTENTION:
L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau.
Ne jamais laver l'intérieur de la chambre de cuisson avec des acides ou des produits agressifs mais seulement avec du savon et de l'eau.
L'appareil est destiné à un usage professionnel spécifique et sont utilisation est réservée à du personnel qualifié.

Fermez le robinet du gaz et de l'eau et coupez

l'alimentation électrique à la fin de la journée de travail, et surtout en cas de prolongée inactivité du four. Aérer constamment la chambre où l'appareil est installé.

1. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

ATTENTION:
lire attentivement ce manuel dans la mesure où il fournit des indications importantes sur la sécurité de l'installation, d'utilisation et de maintenance.

Conserver avec soin ce manuel pour toute consultation ultérieure par les différents opérateurs.
Le personnel autorisé à opérer sur le four doit lire les instructions et les informations contenues dans ce manuel. En cas de perte ou de détérioration, demandez une copie du livret au constructeur. En cas de vente à un sous-acquéreur, consignez le livret ensemble à tous les accessoires de rechange reçus au moment de l'acquisition.

Pour toute réparation éventuelle, s'adresser uniquement à un centre de service après-vente agréé et exiger des pièces de rechange originales.

Le non-respect de ces prescriptions peut compromettre la sécurité de l'appareil et la entraîner la perte de la garantie.

2. NOTES POUR L'UTILISATION

Avant-propos:
L'appareil devra être destiné exclusivement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu.
Les fours ont été projetés pour la cuisson au four d'aliments appartenant aux catégories ci-après.
Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.
Le four permet des températures de service comprises entre 0 et 260° C.
L'appareil peut être utilisé :
- pour les cuissons de tous les produits de pâtisserie et boulangerie, frais et congelés ;
- pour les cuissons de tous les produits de gastronomie frais ou congelés ;
- pour la mise en température d'aliments réfrigérés et congelés;
- pou la cuisson à la vapeur de viandes, poisson et légumes.

Lors de la disposition des aliments dans la chambre de cuisson, maintenir un espace d'au moins 20 mm entre un bac et l'autre pour permettre la circulation de l'air chaud.
Éviter de saler les aliments dans la chambre de cuisson.

3. TABLEAU DE COMMANDE

3.1 Description et utilisation de la commande digitale

Contrôle du temps de cuisson

Exprimé en minutes et programmable en 4 temps de base.
Règle le temps de cuisson jusqu'à un maximum de 9 heures 59 minutes pour chacun des 4 temps de base.

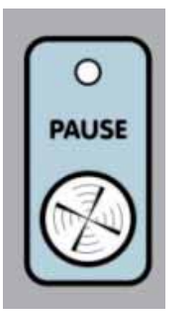
Pour chaque temps de base, il est possible de programmer tous les paramètres de fonctionnement tels que température, vapeur, etc.
Pour passer d'un temps de base à l'autre, il faut appuyer sur la touche située à gauche du bouton de réglage du temps.
Le temps total visualisé sur l'afficheur est la somme de tous les temps de base paramétrés.
Durant la cuisson, le temps affiché est le temps résiduel.

Quand l'afficheur du temps visualise la valeur 000, si l'on tourne le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, on voit apparaître l'indication InF ; dans ce cas le temps de fonctionnement est infini : le four démarre quand on appuie sur la touche START / STOP et s'arrête seulement quand on appuie de nouveau sur la même touche.

Contrôle du climat
Cette section permet de programmer la quantité de vapeur à introduire ou d'humidité à extraire à l'intérieur de la chambre de cuisson.
Le pourcentage d'humidité se règle en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre : les led de couleur verte s'allu-

ment (chaque led allumée correspond à une augmentation de 10%).
Le pourcentage de dessiccation se règle en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : les led de couleur rouge s'allument (chaque led allumée correspond à une augmentation de 10%).

Arrêt des turbines



La pression de la touche "ARRÊT TURBINES" provoque l'arrêt des moteurs, du brûleur, de l'électrovanne de l'eau et du Venturi.
L'activation de cette fonction est signalée par l'allumage de la led correspondante.
Cette fonction sert à faire lever le produit à l'intérieur du four ou à retarder le début de la cuisson.

>> CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

Règle la température de 50°C à 260°C.
Tourner le bouton pour sélectionner la température de cuisson.
La position SET montre la température programmée, la position avec le symbole "œil" permet de contrôler la température présente dans la chambre de cuisson.
Durant le fonctionnement du four, la valeur de température affichée passe continuellement et automatiquement de SET à "œil" toutes les 4 secondes.

>> CONTRÔLE TEMPÉRATURE AU CŒUR DU PRODUIT

Règle la température de la sonde à cœur de 0°C à 100°C. Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour programmer la température de la sonde à cœur.

La position SET indique la température de réglage, la position avec le symbole "œil" permet de contrôler la température présente au cœur du produit.
Durant le fonctionnement du four, la valeur de température affichée passe continuellement et automatiquement de SET à "œil" toutes les 4 secondes.
Quand la température au cœur du produit atteint la température de SET (température programmée), la cuisson s'arrête (indépendamment du temps programmé).
La température présente à l'intérieur du produit peut être mesurée également sans que la sonde à cœur ait été programmée et donc avec un SET à 0°C.

Cuisson et utilisation du delta T (Δ T)

La cuisson Delta T fonctionne en maintenant à une valeur constante la différence de température entre l'intérieur du produit (mesurée par la sonde à cœur) et la chambre de cuisson. En d'autres termes, la température de la chambre est obtenue en additionnant à la température interne du produit (avec la sonde à cœur) une valeur fixe Delta T sélectionnée par l'utilisateur.
Dans ce cas, la subdivision du temps de cuisson en 4 temps de base est désactivée et le temps de cuisson totale est défini quand la température programmée pour la sonde à cœur est atteinte.

Système de programmation de la température

a) Utilisation de la température de la chambre de cuisson uniquement ;
b) Utilisation de la température chambre de cuisson + sonde à cœur ;

c) Utilisation de la température sonde à cœur + Delta T.

ATTENTION:
Quand on utilise la solution b, la fonction Delta T est désactivée ;
quand on utilise la solution c la fonction température chambre de cuisson est désactivée.

Pour programmer les températures requises par le type de solution choisie, presser la touche située à gauche du bouton de réglage de la température.

Touche START / STOP
La touche START / STOP sert à faire démarrer la cuisson. Elle peut servir également pour arrêter le four et le remettre en marche durant un cycle de cuisson.
Four en marche led allumée.
Four allumé mais pas en marche led éteinte.

Touche "+1"
En fonctionnement manuel, à chaque pression sur la touche, le temps de cuisson programmé augmente d'1 minute.
Seulement en fin de cuisson, quand on utilise les programmes, cette touche augmente d'une minute le temps de cuisson en utilisant les paramètres (température, humidité, etc.) sélectionnés sur la dernière base de temps.

Touche LIGHT
Une pression brève de cette touche éclaire pendant 30 secondes l'intérieur de la chambre de cuisson ; au bout des 30 secondes la lumière s'éteint.
Une pression de plus de 3 secondes permet d'obtenir l'éclairage fixe de l'intérieur de la chambre de cuisson.
Pour éteindre la lumière, il suffit de presser légèrement la touche.

Mémorisation et utilisation des programmes
Le four est prévu pour pouvoir mémoriser 70 programmes de cuisson.

Procédure pour la mémorisation d'un programme:
1- sélectionner, à l'aide du bouton, le numéro de programme que l'on souhaite mémori ser;
2- programmer les différents paramètres de fonctionnement relatifs au 4 phases de cuisson;
3- mémoriser le programme en maintenant enfoncée pendant 5 secondes la touche MEM PROG;

Procédure pour l'utilisation d'un programme déjà mémorisé:
1- sélectionner, à l'aide du bouton, le numéro de programme que l'on souhaite utiliser ;
2- lancer le programme avec la touche START PROG

Procédure pour la modification d'un programme déjà mémorisé:
1- sélectionner, à l'aide du bouton, le numéro de programme que l'on souhaite mémoriser;
2- modifier les différents paramètres de fonctionnement ;
3- mémoriser le programme modifié en maintenant la touche MEM PROG enfon cée pendant 5 secondes.

Préchauffage automatique
Le préchauffage automatique ne fonctionne que quand on utilise les programmes.
Quand on lance un programme en appuyant sur la touche START PROG, le four commence à réchauffer la chambre de cuisson et aucune donnée ne s'affiche ; quand le four atteint la température de préchauffage, il émet un son continu.
Introduire alors dans le four les produits à cuire et fermer la porte : le programme de cuisson démarre automatiquement et tous les afficheurs s'activent.

Touche ON / OFF
La touche ON / OFF allume et éteint le four ; quand le four est éteint, la led est allumée et signale la présente de la tension d'alimentation.

Touche OVEN / PROVER
(en présence de connexion à une étuve à

commande digitale)
Le tableau de commande électronique permet de contrôler simultanément aussi bien le four que l'étuve à commande digitale. Cela signifie que le four et l'étuve peuvent fonctionner en même temps et avec la touche OVEN / PROVER il est possible de passer de la gestion du four à la gestion de l'étuve.
Quand la led est rouge on est en gestion four.
Quand la led est verte on est en gestion étuve.

Gestion étuve

Quand on est en gestion étuve (et que donc la led est verte) seules les fonctions temps et température s'activent ; toutes les autres fonctions sont désactivées.
La température maximum programmable à l'intérieur de l'étuve est 70°C.

Touche eau étuve

En maintenant la pression sur cette touche, on introduit de l'eau dans le bac de l'étuve en mode manuel (faire attention au niveau du bac pour éviter les débordements).

3.2 Exemple de programmation contrôle électronique

Suivre l'exemple sur le graphique indiqué.
Le temps total de cuisson est la somme des 4 temps de base programmés, soit 37 minutes dans l'exemple.

1. Avec le bouton PROG sélectionner le numéro de programme que l'on souhaite paramétrer (de 1 à 70)

2. Programmer les paramètres relatifs au premier temps de base :

TEMPS	: 2 minutes
TEMPÉRATURE CHAMBRE	: 150°C
TEMPÉRATURE SONDE	: ---
QUANTITÉ DE VAPEUR	: 100%
EXTRACTION HUMIDITÉ	: ---
ARRÊT TURBINES	: non

3. Presser la touche MEM du temps pour mémoriser les paramètres relatifs au premier temps de base et passer au deuxième.

4. Programmer les paramètres relatifs au deuxième temps de base :

TEMPS	: 5 minutes
TEMPÉRATURE CHAMBRE	: 180°C
TEMPÉRATURE SONDE	: ---
QUANTITÉ DE VAPEUR	: 80%
EXTRACTION HUMIDITÉ	: ---
ARRÊT TURBINES	: non

5. Presser la touche MEM du temps pour mémoriser les paramètres relatifs au deuxième temps de base et passer au troisième.

6. Programmer les paramètres relatifs au troisième temps de base :

TEMPS	: 10 minutes
TEMPÉRATURE CHAMBRE	: 260°C
TEMPÉRATURE SONDE	: ---
QUANTITÉ DE VAPEUR	: 50%
EXTRACTION HUMIDITÉ	: ---
ARRÊT TURBINES	: non

7. Presser la touche MEM du temps pour mémoriser les paramètres relatifs au troisième temps de base et passet au quatrième

8. Programmer les paramètres relatifs au quatrième temps de base :

TEMPS	: 20 minutes
TEMPÉRATURE CHAMBRE	: 120°C
TEMPÉRATURE SONDE	: ---
QUANTITÉ DE VAPEUR	: ---
EXTRACTION HUMIDITÉ	: 100%
ARRÊT TURBINES	: non

Après avoir programmé tous les paramètres de fonctionnement relatifs aux 4 phases de cuisson, presser la touche MEM PROG pendant au moins 5 secondes : le four émettra un bip pour confirmer que le programme a été

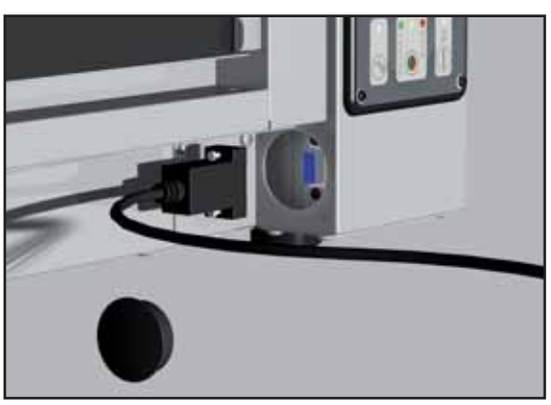
mémorisé.

3.3 Réarmement flamme

Sous le tableau de commande se trouve le voyant de signalisation de blocage et la touche de réarmement flamme.
Le voyant de blocage signale l'extinction de la flamme : dans ce cas, presser la touche de réarmement pour rallumer la flamme.

4. COMMUNICATION AVEC LE MONDE EXTÉRIEUR

Le four dispose d'un port série pour la communication avec le monde extérieur (par exemple un PC, un ordinateur de poche, etc.)
Cette interface permet de : saisir des programmes de cuisson, modifier certains paramètres de fonctionnement du four.
Le port série est située dans la partie inférieure droite (avec le four vu de face), sous le tableau de commande électronique.



5. NETTOYAGE DU FOUR

AVERTISSEMENT :
Avant d'effectuer n'importe quelle intervention de maintenance ou de nettoyage, il faut couper l'alimentation électrique et attendre le refroidissement de l'appareil.
N'utilisez jamais des jets d'eau pour nettoyer l'appareil.

5.1 Première utilisation du four

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois : nettoyer la partie en métal avec de l'eau chaude et du savon puis rincer. Ne jamais laver l'intérieur de la chambre avec des acides ou des produits agressifs.

Le chauffer ensuite à vide pendant environ 30 minutes à une température de 200°C pour éliminer les éventuelles odeurs de l'isolation thermique.

5.2 Nettoyage chambre de cuisson

À chaque fin de cycle de cuisson, nettoyer l'intérieur de la chambre de cuisson en utilisant des produits appropriés.
- pour faciliter le nettoyage, enlever les grilles latérales en les retirant de leurs supports ;
- allumer le four;
- régler la température à environ 80°C ;
- régler la vapeur au maximum pendant environ 10 minutes ;
- laisser refroidir et nettoyer avec un chiffon.

Ne pas utiliser pour nettoyer l'acier des acides, des produits agressifs ou des produits contenant du chlore (hypochlorite de soude), acide chlorhydrique, etc.) même s'ils sont dilués.

5.3 Nettoyage estèrieure du four

Ne pas utiliser un jet d'eau en pression pour le lavage extérieur du four.
Utiliser de draps humides.

5.4 Ouverture du carter

6. EXTINCTION EN CAS DE PANNE

En cas de panne, désactiver l'appareil :

- couper l'alimentation électrique en agissant sur l'interrupteur automatique situé en amont de l'appareil.
- s'adresser à un centre de service aprèsvente disposant de personnel formé.

III. PRINCIPES DE CUISSON

1. TYPES DE CUISSON

Les types de cuisson qui peuvent être effectuées avec les appareils indiqués dans ce manuel sont :

- la cuisson professionnelle de pain et de pâtisserie en mode :

1. CONVECTION : utilisation d'air chaud comme moyen de cuisson.
2. CONVECTION + HUMIDITÉ : utilisation d'air chaud comme moyen de cuisson avec ajout d'humidité.

- la cuisson professionnelle de produits de gastronomie en mode :

1. VAPEUR : utilisation de la vapeur comme moyen de cuisson
2. CONVECTION : utilisation d'air chaud comme moyen de cuisson.
3. CONVECTION + VAPEUR : utilisation d'air chaud et de vapeur comme moyen de cuisson

1.1 Principaux types de cuisson

Avertissement:

a- Réchauffer le four en sélectionnant une température supérieure de 30°C par rapport à la température de cuisson avant toute utilisation pour obtenir le maximum d'uniformité de cuisson.

b- L'utilisation de températures plus élevées que le standard demandé par un produit entraîne une cuisson non uniforme.

c- Cuisson de pain et de pâtisserie : ne pas utiliser de plaques avec une hauteur supérieure à 20 mm et éviter que les produits placés sur la plaque se touchent.

Cuisson par CONVECTION

- Température variable: de 0°C au maximum
- Vapeur non utilisée

La cuisson dans le four ventilé s'effectue par recirculation d'air chaud à l'intérieur de la chambre de cuisson. Cela permet de cuisiner l'aliment de manière uniforme grâce à une distribution homogène de la température.
L'uniformité de cuisson est garantie également quand le four est à pleine charge. Le produit est parfaitement cuit aussi bien en surface, avec dorure homogène, que dans la partie interne, avec une structure uniforme et une humidité résiduelle constante.
L'avantage est la possibilité de cuire simultanément des aliments de nature différente (à condition que la température de cuisson soit la même) sans en mélanger les saveurs.

Cuisson par CONVECTION + HUMIDITÉ :

- Température variable: de 0°C au maximum
- Humidité variable : de 0% al 50%

Ce type de cuisson utilise de l'air chaud comme moyen de cuisson avec ajout d'humidité variable, suivant le produit à cuire.

Cuisson à la VAPEUR

- Température: 105 °C - 115 °C
- Vapeur: 100%

La vapeur comme moyen de cuisson.
L'utilisation de la cuisson à la vapeur ventilée est indiquée dans tous les cas où l'on souhaite un effet de cuisson des aliments à l'eau.
De cette manière, le contenu nutritionnel des aliments est maintenu inaltéré de même que l'aspect extérieur et le poids. En effet, avec ce type de cuisson, les aliments ne perdent pas de liquides.

Cuisson mixte CONVECTION + VAPEUR
- Température variable: de 0°C au maximum
- Vapeur variable: de 0% à 100%

Utilisation combinée de l'air chaud et de la vapeur comme moyen de cuisson. Représente le système de travail le plus avantageux et le plus efficace de toutes les méthodes de cuisson utilisées actuellement.
Les temps de cuisson se réduisent considérablement, en même temps, les produits maintiennent leur poids presque inaltéré et les aliments restent plus moelleux.
Il est possible de continuer la cuisson à des moments différents et en particulier, de commencer par la cuisson à la vapeur et gratiner ensuite les produits.

1.2 Autres types de cuisson

LLa possibilité de sélectionner librement TEMPÉRATURE et VAPEUR permet d'effectuer d'autres types de cuisson:

Régénération des aliments:
- Température variable: de 0°C au maximum
- Vapeur variable : de 0% à 100%

Cuissons à basse température:
- Température : inférieure à 100°C.
- Vapeur variable : de 0% à 100%

2. VARIABLES DE CUISSON

Température
La sélection précise de la température garantit une cuisson correcte des aliments tant à l'extérieur qu'à l'intérieur.
- Une température inférieure à la température correcte a plus tendance à dessécher qu'à cuire les aliments.
- Une température supérieure à la température correcte a tendance à brûler l'extérieur des aliments et à laisser l'intérieur pas assez cuit (un phénomène délibérément recherché, par exemple dans les viandes).

Temps
Cette variable dépend beaucoup de la quantité d'aliments introduits dans le four. Plus elle est importante et plus les temps de cuisson s'allongent et vice versa.
Des temps brefs par rapport aux temps corrects ne permettent pas une cuisson complète des aliments.
Des temps longs, toujours par rapport aux temps corrects, ont tendance à brûler la surface extérieure des aliments.

Vapeur
La combinaison de la température et la vapeur permet d'effectuer différents types de cuisson suivant le type de produit à cuire.
La sélection libre de la quantité de vapeur avec une température variable permet trois modes de cuisson : cuisson par convection, cuisson à la vapeur et cuisson mixte convection + vapeur.
En réglant la vapeur au maximum et en sélectionnant une température d'environ 105°C, on obtient une cuisson au à la vapeur, par exemple pour cuire des légumes à l'eau.

Extraction de l'humidité avec système Venturi (DRY.Maxi™)
Cette fonction est utilisée quand il est nécessaire de faire sécher le produit dans la chambre de cuisson, en évacuant l'air humide de la chambre avec le système Venturi.
De cette manière, le produit devient croquant et fiable à l'extérieur (par exemple pain ou viande) tandis que l'intérieur est sec et la structure uniforme.
Si le produit cuit produit de l'humidité, on peut l'extraire en utilisant le "SYSTÈME VENTURI", en maintenant toujours ainsi un milieu ambiant sec.

Arrêt moteurs
Cette fonction est utilisé pour faire lever les produits dans la chambre de cuisson.
Elle est utilisée également pour programmer le début retardé de la cuisson.

Quantité aliment
La quantité d'aliment influence le temps de cuisson.
De plus grandes quantités signifient des temps de cuisson plus longs et vice versa.

Quantité aliment

La quantité d'aliment influence le temps de cuisson.

De plus grandes quantités signifient des temps de cuisson plus longs et vice versa.

3. UTILISATION DE PLAQUES - GRILLES

Utilisations conseillées:

- Plaques en aluminium : pâtisserie, pain non surgelé;
- Plats/plaques en acier : pâtes au four, viandes, poissons, pommes de terre;
- Grilles: viandes à faire dorer type biftecks, saucisses de Strasbourg/Francfort, saucisses de viande, pain surgelé, pizza surgelée.

IV. MAINTENANCE

1. MAINTENANCE ORDINAIRE

Toutes les interventions de maintenance quelles qu'elles soient, doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.

Avant d'effectuer n'importe quel type de maintenance, il faut couper l'alimentation électrique et attendre le refroidissement de l'appareil.

- Les composants sujets à maintenance ordinaire sont accessibles en enlevant le tableau de commande frontal et le panneau arrière du four.

Soumettre périodiquement l'appareil (au moins une fois par an) à un contrôle total e la part d'un technicien spécialisé.

Ce contrôle devra consister dans la vérifie de :

► Combustion

Cette vérifie vient effectuée par un mesureur d'imbrûlés (comme TESTO 300M etc.), en vérifiant que dans le produits de la combustion le contenu de CO en ppm et la CO2 en % résultent dans les limites prévus par les lois en vigueur (à titre indicatif le CO doit rester sous les 300 ppm).

Si le CO a des valeurs supérieures, procéder au contrôles indiqués ci-dessus pour découvrir les causes de l'anomalie.

►État du plan de la flamme du brûleur

Cette vérifie vient effectuée en extrayant la boîte porte-brûleur du derrière du four et en emportant la partie supérieure de la même. En cette façon on peut accéder au brûleur et vérifier la présence de éventuelles résidus ou saleté sur le plan de la flamme, en correspondance des bouches de flamme. Nettoyer les éventuelles résidus.

S'assurer que le plan de la flamme ne soit pas endommagé (présence de fentes ou fissures). EN CES CAS RECHERCHER ET APLANER LA CAUSE DE LA RUPTURE (pression du gaz trop haute, tuyère erronée pour la typologie de gaz, four positionné sur un plan que n'est pas horizontal, fuite d'eau sur le plan de flamme, etc.). En cas de rupture procéder immédiatement au remplacement du brûleur.

► État des tuyaux des cheminée

Cette vérifie vient effectuée en contrôlant que les tuyaux des cheminée n'aient pas subi des déformations ou présentent fentes ou fissures. En cas de tuyaux déformées ou en présence de fentes, RECHERCHER ET APLANER LA CAUSE DE LA RUPTURE (pression du gaz trop haute, tuyère erronée pour la typologie de gaz, four positionné sur un plan que n'est pas horizontal, fuite d'eau sur le plan de flamme, etc.). En cas de rupture procéder immédiatement au remplacement des tuyaux.

►État des générateurs de turbulences

Cette vérifie vient effectuée en extrayant les générateurs de turbulences de l'intérieur des tuyaux et en vérifiant que ils soient intègres (pas de ruptures ou fentes sur eux). Vérifier, de plus, la présence de suie.

En cas de présence de suie et/ou de fissures RECHERCHER ET APLANER LA CAUSE DE LA RUPTURE (pression du gaz trop haute, tuyère erronée pour la typologie de gaz, four positionné sur un plan que n'est pas horizontal, fuite d'eau sur le plan de flamme, etc.). En cas de rupture procéder immédiatement au remplacement des générateurs de turbulences.

Après avoir fait tous les contrôles et les éventuels remplacements, procéder encore une fois au contrôle de la combustion.

2. MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE

Toutes les interventions de maintenance quelles qu'elles soient, doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
Avant d'effectuer n'importe quel type de maintenance, il faut couper l'alimentation électrique et attendre le refroidissement de l'appareil.
- Les composants sujets à maintenance sont accessibles en enlevant le tableau de commande frontal et le panneau arrière du four.

2.1 Remplace de l'ampoule d'éclairage

Pour remplacer l'ampoule d'éclairage, opérer de la façon suivante:
- Couper l'alimentation électrique de l'appareil et la laisser refroidir;
- Enlever les grilles latérales;
- Dévisser le couvercle en verre et remplacer al lampe par une autre de caractéristiques identiques;
- Revisser le verre;
- Remonter les grilles latérales.

2.2 Remplacement du fusible

Si le tableau de commande est complètement éteint mais que la tension d'alimentation est présente, l'un des fusibles de la carte de puissance pourrait être grillé.
Pour remplacer le fusible, opérer de la façon suivante:
- exercer une certaine pression sur le bouchon du porte-fusibles et effectuer une rotation de 20° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;
- extraire le bouchon du porte-fusible ;
- enlever le fusible du bouchon du porte-fusible ;
- remplacer le fusible par un autre ayant les mêmes caractéristiques ;
- mettre le bouchon du porte-fusible dans le porte-fusible ;
- exercer une certaine pression sur le bouchon et accomplir une rotation de 20° dans le sens des aiguilles d'une montre.

2.3 Réarmement dispositif thermique de sécurité

L'appareil est muni d'un dispositif thermique d'interruption à réarmement manuel pour la protection contre les surtempératures. Son intervention provoque l'extinction de l'appareil.
Ce dispositif est accessible quand on enlève le bouchon situé en bas à l'arrière de l'appareil: en cas de réarmement manuel, presser la touche au centre du dispositif pour réactiver l'appareil.

2.4 Remplacement fusible contrôle flamme

Si le système d'allumage du gaz ne fonctionne plus, cela peut être dû au fait que le fusible assurant la protection du contrôle de flamme a grillé.
Ce fusible se trouve dans la partie arrière du four (près du dispositif thermique de sécurité).
Pour remplacer le fusible, opérer de la façon suivante:
- exercer une certaine pression sur le bouchon du porte-fusible et accomplir une rotation de 20° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;
- extraire le bouchon du porte-fusible;
- enlever le fusible du bouchon du porte-fusible;
- remplacer le fusible par un autre ayant les mêmes caractéristiques ;
- mettre le bouchon du porte-fusible dans le porte-fusible;
- exercer une certaine pression sur le bouchon et accomplir une rotation de 20° dans le sens des aiguilles d'une montre.

LISTE DES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES UTILISÉS DANS LES FOURS

XG 813 / XG 813 G
XG 613 / XG 613 G
XG 413 / XG 413 G

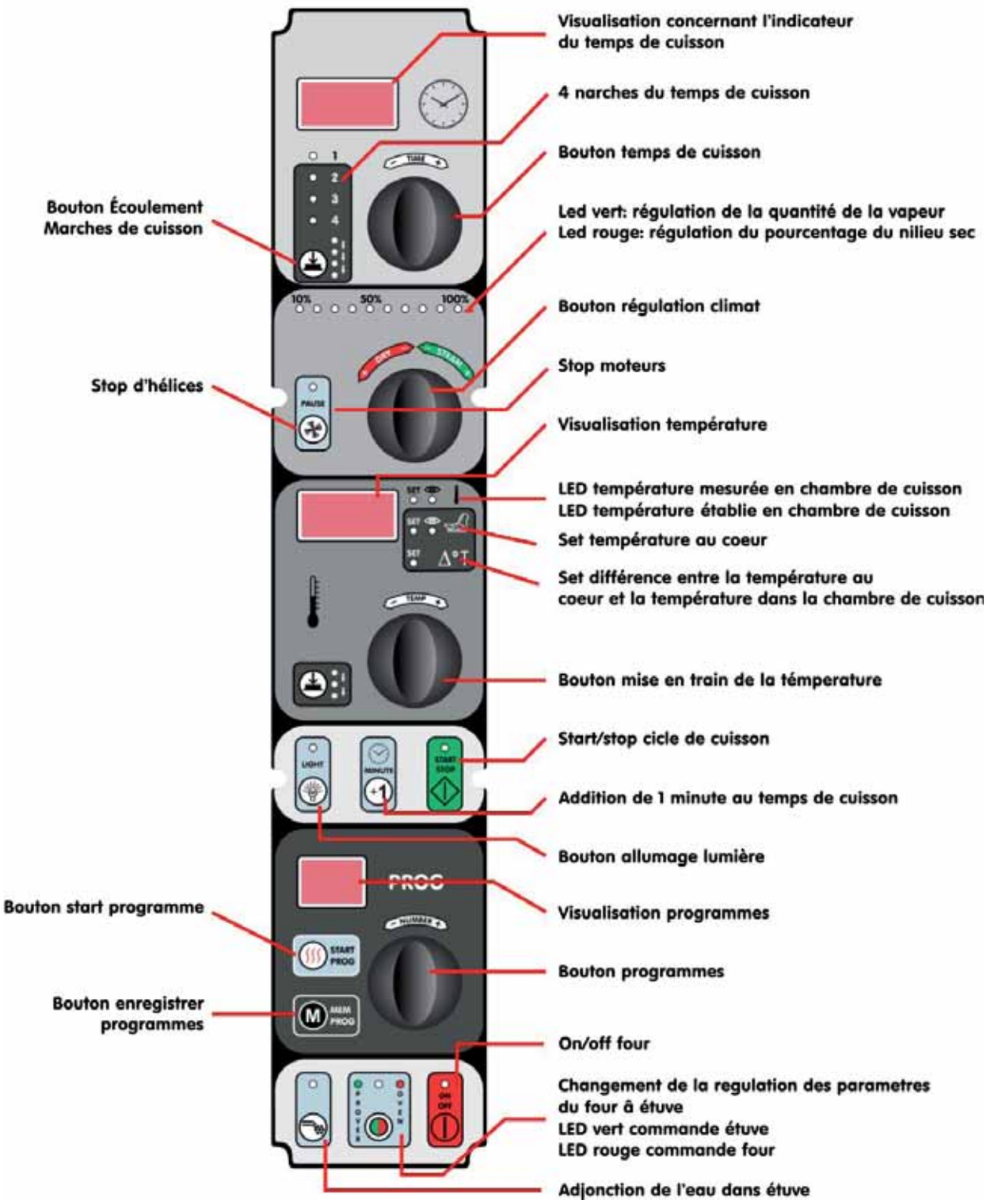
01	EL1080A0	ELECTROVANNE GAZ HLL
02	VE1055A0	CONTROLE FLAMME HLL 220-240V 50/60Hz
03	VE1065A0	ACCENDITORE H21/09/02/220V-50Hz
04	PE1010B1	FICHE DE PUISSANCE LIGNE PROFESSIONNEL VER. 2003.NET
05	PE1050B1	CONTROLE VERTICALE COMPLET GASTRONOMIE
06	VE1070A0	BUZZER 220V SI1791C SERIE XG
07	VE169	BONTON UNIPOLAIRE NA
08	VE177	LUCE SPIA FLUORO STD 230V
09	IE1210A0	KIT MOTEUR SIMPLE CONN. 5 POLES
10	VE221	CONDENS.ICAR PRL 5uF 450V FASTON
11	EL1165A0	ELECTR TRIPLE ATT. J.GUEST INCORPOREE AVEC RID.ROS (soilement pour **XG 813/G**)
12	VE1135A0	ATTUATORE VENTURI 220V 50/60 Hz SERIE 2
13	VE1005A1	LAMPE HALOGENE 40W 230V
14	VE1015A1	PORTE-LAMPE SERIE 2 POUR LAMPE HALOGENE
15	VE1020A0	MICROINTERRUPTEUR PORTE MAGNETIQUE
16	TR255B	THERMOSTAT SIC.+UNIPOL.330˚C Ty95H L=1300mm
17	TR1005A2	SONDE DE TEMP. AVEC PASSAPARETE DOUBLE SOUDURE AISI316
18	TR1000A3	SONDE à COEUR MANCHE LISSE (soilement pour **ChefLux™**)
19	VM250	MORSETT. à PEIGNE
20	CE116	CABLE 3x1,5 H07RN-F MT1,5+K1/3+SCHUK
21	VE301	PORTAFUSIBILE P3800 10A 250 V
22	EL1155A0	ELECTR SING. ATT. J.GUEST INCORPORATO CON RID.ROSS (soilement pour **XG 413/G**)
23	EL1160A0	ELECTR DOUBLE ATT. J.GUEST INCORPORATO CON RID.ROS (soilement pour **XG 613/G**)

3. PANNES PLUS FREQUENTS

PANNE	CAUSE	REMÈDE
Le four est complètement éteigné	Manque de la tension du réseau	Rétablir la tension d'alimentation
	Intervention du dispositif thermique de sécurité	Rétablissement du dispositif thermique de sécurité
	Intervention d'un des fusibles présents sur la carte de puissance	Remplacement du fusible
	Connexion au réseau électrique faite en manière pas correcte	Vérifier la connexion au réseau électrique
L'introduction de l'humidité dans la chambre de cuisson est activée mais l'eau ne sort pas des petites cannes	Entrée eau fermée	Ouvrir l'entrée de l'eau
	Connexion au réseau hydrique ou au réservoir fait en manière pas correcte	Vérifier la connexion au réseau hydrique ou au réservoir
	Absence de l'eau dans le réservoir (en cas de chargement de l'eau du réservoir)	Introduire de l'eau dans le réservoir
	Filtre d'entrée de l'eau obstruée des impuretés	Nettoyer le filtre
Le four ne s'allume pas bien qu'on ait déjà établi le temps et le bouton ON/OFF a été appuyé	Porte ouverte ou fermé en manière pas correcte	Fermer correctement la porte
	Interrupteur magnétique endommagé	S'adresser à un technicien spécialisé pour l'entretien
Sur le display de la température apparaît constamment l'écriteau EE1	Files de connexion de la sonde de la chambre détachée de la carte de puissance	Vérifier les connexions
	Sonde chambre endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour l'entretien
Sur le display de la température apparait constamment l'écriteau EE2	Files de connexion de la sonde à cœur détaché de la carte de puissance	Vérifier les connexions
	Sonde à cœur dommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour l'entretien
Coupage flamme	Fusible	Remplacer le fusible placé dans la partie postérieure du four
	Absence du gaz	S'adresser à l'institution qui va distributeur le gaz
	Pression gaz trop basse	S'adresser à l'institution qui va distribuer le gaz
Non-allumage flamme	Phase neutre invertis	Tourner la fiche de 180 degrés
	Fusible	Remplacer le fusible placé dans la partie postérieure du four
	Absence gaz	S'adresser à l'institution qui va distribuer le gaz
	Pression gaz trop basse	S'adresser à l'institution qui va distribuer le gaz
Non-allumage flamme bien que la pression d'entrée soit correcte	Electrovanne gaz cassée	S'adresser à un technicien spécialisé pour le remplacement
	Electrovanne gaz sale	S'adresser à un technicien spécialisé pour l'entretien
	Electrovanne gaz déréglé	S'adresser à un technicien spécialisé pour le réglage

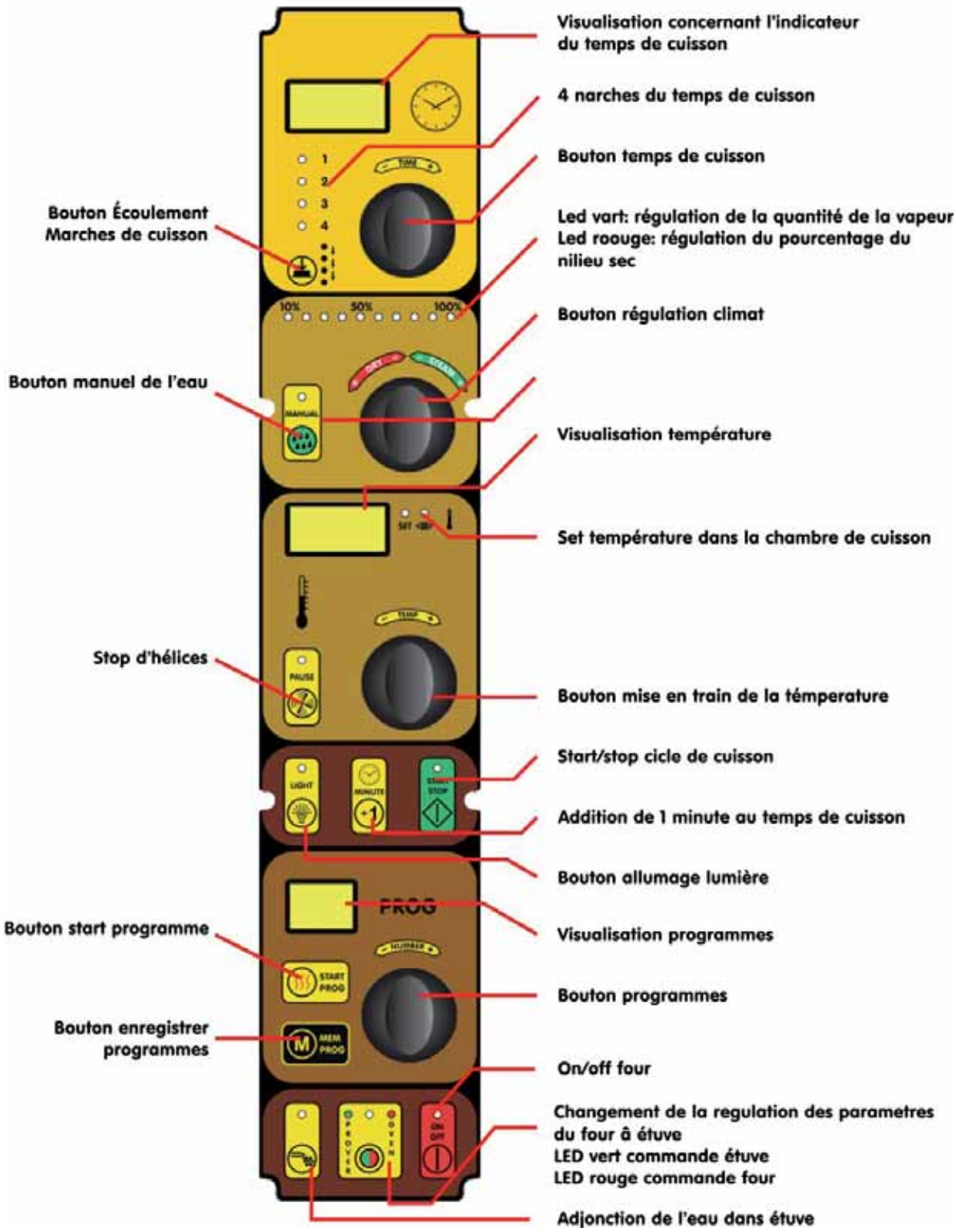
APPENDICE - 1

CONTRÔLE ÉLETTRONIQUE FOUR POUR LA GASTRONOMIE


Visualisation concernant l'indicateur du temps de cuisson
4 narches du temps de cuisson
Bouton temps de cuisson
Bouton Écoulement Marches de cuisson
Led vert: régulation de la quantité de la vapeur
Led rouge: régulation du pourcentage du nilieu sec
Bouton régulation climat
Stop d'hélices
Stop moteurs
Visualisation température
LED température mesurée en chambre de cuisson
LED température établie en chambre de cuisson
Set température au coeur
Set différence entre la température au coeur et la température dans la chambre de cuisson
Bouton mise en train de la témperature
Start/stop cicle de cuisson
Addition de 1 minute au temps de cuisson
Bouton allumage lumière
Visualisation programmes
Bouton start programme
Bouton programmes
Bouton enregistrer programmes
On/off four
Changement de la regulation des parametres du four à étuve
LED vert commande étuve
LED rouge commande four
Adjonction de l'eau dans étuve

APPENDICE - 2

CONTRÔLE ÉLETTRONIQUE FOUR POUR LA PÂTISSERIE



INHALTSVERZEICHNIS:

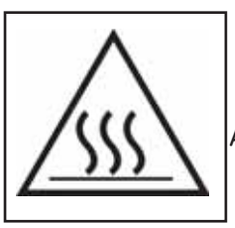
I. Anweisungen für den Installateur **Seite 02**
1. Typenschild Seite 02
2. CE- Prüfung Seite 02
3. Anweisungen zur Installation Seite 02
- Vorbereitungen für die Installation Seite 02
3.1 - Kontrolle des Aufstellungsplatzes
3.2 -Montieren der Stellfüße
3.3 -Aufstellung
3.4 -Abziehen des Schutzfilms
4. Installation Seite 04
4.1 - Elektrischer Anschluss
4.2 - Wasseranschluss
4.3 - ANSCHLUSS DER ZUBEHÖRTEILE (Gärschrank, (Gärschrank, Dampf-Kondensator)
4.4 - Anschluss an die Gasleitung
5. Erste Inbetriebsetzung Seite 07
5.1 - Umwandlung und Anpassung an die verschiedenen Gastypen
5.2 - Kontrolle der Nennwärmeleistung
5.3 - Kontrolle des Anschlussdrucks
5.4 - Betriebskontrolle
5.5 - Ratschläge für den Benutzer
5.6 - Betriebsüberprüfung

II. Anweisungen für den Benutzer **Seite 09**
1. Anweisungen für den Benutzer Seite 10
2. GEBRAUCHSHINWEISE Seite 10
3. STEUERTAFEL Seite 11
3.1- Beschreibung und Bedienung der elektronischen Steuertafel
3.2 Beispiel für eine Programmierung
3.3 Reset Flamme
4. Serielle Schnittstelle Seite 14
5. REINIGUNG UND WARTUNG Seite 14
6. ABSCHALTEN IM FALL VON STÖRUNGEN Seite 15

III. Garprinzipien **Seite 15**
1. GARARTEN Seite 16
2. PARAMETER DES GARVORGANGS Seite 16
3. Verwendung von GN-Behältern und Blechen Seite 17

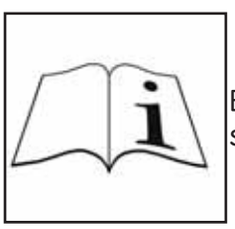
IV. Wartung **Seite 17**
1. Allgemein Seite 17
2. Spezielle wartnung Seite 18
• Liste von elektronischen in den ofen zusammenbauen komponenten Seite 19
3. Störungen und deren Behebung Seite 20

ANHANG - 1 (bedienpanel) Seite 21
ANHANG - 2 (bedienpanel) Seite 22



Achtung: warme Oberfläche

Achtung



Bitte die Anleitung durchlesen

Technische Daten
Elektrische Schaltpläne
Außenabmessungen
Siehe beigefügtes Blatt „TECHNISCHE DATEN“

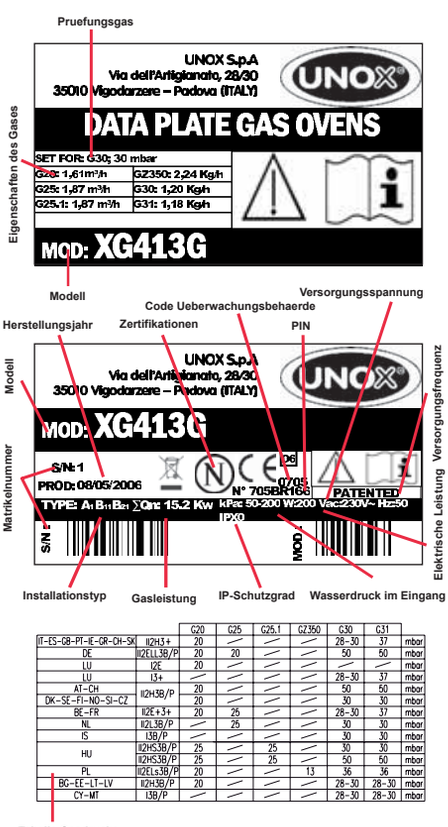
I. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Sehr geehrter Kunde, wir danken und gratulieren Ihnen zum Kauf eines unserer **UNOX** Produkte.
Dieses **UNOX** Produktes. Bitte befolgen Sie die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen und Ratschläge zu den einzelnen Schritten für die korrekte Installation, Benutzung und Wartung des Gerätes, im Sinne Ihrer persönlichen Sicherheit und der fachgemäßen Nutzung des gekauften Produktes.

Vorwort:
Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es ausdrücklich ausgelegt worden ist. Die Backöfen wurden für das Garen im Backofen von Speisen entworfen, wie es nachstehend beschrieben wird. Jeder andere Einsatz ist zweckentfremdet und unsachgemäß. Der Backofen ermöglicht Betriebstemperaturen zwischen 0 - 260°C.

Das auswechseln der Originalteile durch andere Ersatzteile ist verboten; in solchen Fällen kann der Hersteller mögliche Schäden an Menschen oder Gegenständen, die bei falscher Handhabung passieren können, nicht ausschließen. In diesem Fall erlischt die einjährige Garantie automatisch.

1. TYPENSCHILD



		G20	G25	G25.1	G2350	G30	G31	
IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH-SK	II2H3+	20	—	—	—	28-30	37	mbar
DE	II2ELL3B/P	20	20	—	—	50	50	mbar
LU	I2E	20	—	—	—	—	—	mbar
LU	I3+	—	—	—	—	28-30	37	mbar
AT-CH	II2H3B/P	20	—	—	—	50	50	mbar
DK-SE-FI-NO-SI-CZ		20	—	—	—	30	30	mbar
BE-FR	II2E+3+	20	25	—	—	28-30	37	mbar
NL	II2L3B/P	—	25	—	—	30	30	mbar
IS	I3B/P	—	—	—	—	30	30	mbar
HU	II2HS3B/P	25	—	25	—	30	30	mbar
	II2HS3B/P	25	—	25	—	50	50	mbar
PL	II2ELs3B/P	20	—	—	13	36	36	mbar
BG-EE-LT-LV	II2H3B/P	20	—	—	—	28-30	28-30	mbar
CY-MT	I3B/P	—	—	—	—	28-30	28-30	mbar

Tabelle Gasdrucke

2. ZERTIFIKATION

Das CE-Zeichen, welches auf den in dieser Anleitung enthaltenen Gerätschaften aufgeführt ist, bezieht sich auf folgende Richtlinien:

Kombi-Gasheißluftdämpfer Gas
- Serie XG:
- Niederspannungs- Richtlinie DBT 73/23/EWG und 93/68/EWG, nach Norm EN60335-2-42 und nach Norm EN60335-1
- Richtlinie Elektromagnetische Kompatibilität 89/336/EWG, nach Norm CEI EN 55014-1, CEI EN 55014-2, CEI EN 61000-3-2, CEI EN 61000-3-3.
- Richtlinie für Gasgeräte 90/396/EWG, nach Norm EN203-1, EN203-2 und EN 437.
Für die Öfen Serie XG liegt die Geräuschentwicklung unter 70 db(A).

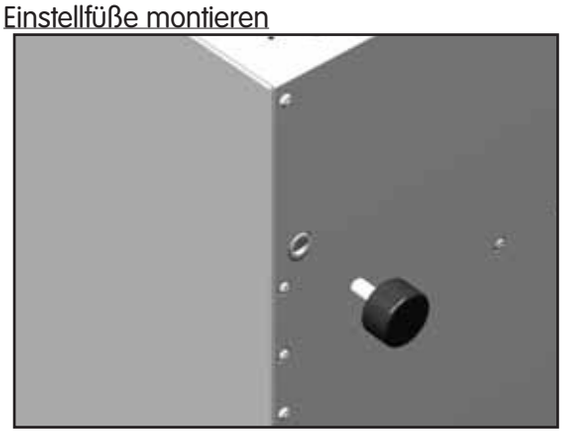
3. INSTALLATION
- VORBEREITUNGEN FÜR DIE INSTALLATION

Alle elektrischen Anschlüsse und Wasserinstallationen müssen von Fachpersonal nach den geltenden Normen ausgeführt werden.

3.1 Kontrolle des Aufstellungsplatzes

Vor dem Aufstellen des Gerätes, prüfen Sie bitte alle Außenabmessungen, die korrekte Position und die Funktionstüchtigkeit der Strom- und Gasanschlüsse, indem Sie diese mit den im Beiblatt „Technische Daten" aufgeführten Daten des Backofens vergleichen. Insbesondere sind die Konformität des Erdungskreises des Gebäudes und Gasabführsystem zu überprüfen.

3.2 Einstellfüße montieren



Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Füße.

Sie finden die Füße im Innenraum des Gerätes in einen Zubehörkarton. Schrauben Sie die Stellfüße entsprechend der Darstellung am Gerätesboden an. Nach erfolgter Montage, das Gerät ausrichten, indem Sie die Füße an- oder abschrauben.

3.3 Aufstellung

Die Aufstellung des Gerätes muss nach den folgenden Sicherheitsbestimmungen erfolgen:
Platzieren Sie das Gerät so, dass die Rückseite und die Außenseite zur Durchführung des Stromanschlusses und zur Wartung leicht erreichbar sind.
Das Gerät ist nicht für den Einbau in Schränke und eine „Seite an Seite"-Positionierung geeignet.
Halten Sie grundsätzlich einen Sicherheitsabstand von 10 cm zwischen der Rückwand und dem Ofenkamin ein.

Wichtig ist, dass alle Geräte auf einem Unterbau, wie zum Beispiel Gärschrank, Hordengestell oder Arbeitstisch sicher aufgestellt werden.

Das Gerät darf auf keinen Fall auf dem Fußboden aufgestellt werden.

Vergewissern Sie ich, dass der Backofen vollkommen stabil am Arbeitstisch befestigt ist, um mögliches Umkippen oder Verschieben desselben zu vermeiden, was im Übrigen die korrekten Gas-, Strom- und Wasseranschlüsse schädigen könnte.

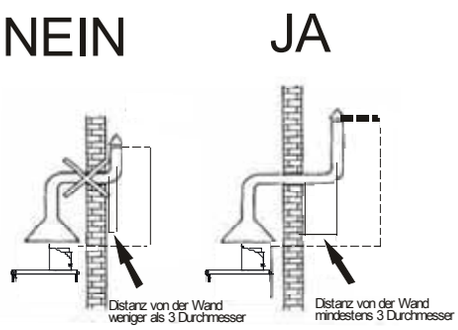
Falls das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbel, Dekorkanten, usw. aufgestellt wird, ist trotz des Sicherheitsabstandes darauf zu achten, dass diese aus nichtbrennbarem Material bestehen.
Andernfalls müssten diese Wände, usw. mit nichtbrennbarem Material beschichtet oder isoliert werden. Bitte beachten Sie diese Hinweise als vorbeugenden Brandschutz.

Installieren Sie das Gerät in Räumen mit einer ausreichenden Lüftung, um die Bildung von gesundheitsschädlichen Substanzen zu verhindern.
Keine Gegenstände auf dem Abgasablass auf der Rückseite des Geräts stellen oder diesen verstopfen.

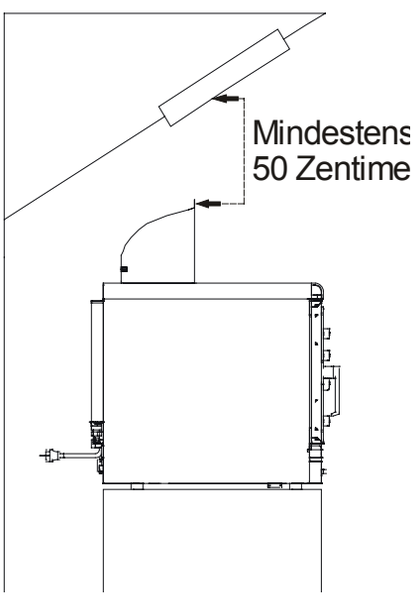
Für die Installation und die Mindestlüftungsquer schnitte, Richten Sie sich nach den Installations- und Sicherheitsbestimmungen, die im jeweiligen Land Vorschrift sind, in dem das Gerät installiert werden soll. April 1996 mit folgenden Aktualisierungen. Insbesondere ist darauf zu achten, dass das für die Verbrennung erforderliche Luftvolumen auf keinen Fall von unter oder um das Gerät befindliche Gegenstände verstopft wird, insbesondere an den Öffnungen und Ösen.
Sorgen Sie stets dafür, dass ein ausreichender Luftfluss gegeben ist, um eine korrekte Verbrennung und eine angemessene Lufterneuerung für eine gesunde Raumluft zu gewährleisten.
Sämtliche Gasöfen sind je nach Abgasablass in die folgenden drei Bautypen klassifizierbar:

Typ A1: Die Abgase werden in den Raum, in dem der Ofen installiert ist, abgelassen.

Typ B11 : Die Abgase werden außerhalb des Raums, in dem der Ofen installiert ist, abgelassen. Die Abzugsdämpfe müssen durch ein effizientes Abluftrohr aus dem Raum geleitet werden. Bei dieser Installation müssen Sie sich versichern, dass der Abzug über seine gesamte Länge größer als das am Ofen befindliche Abzugsrohr ist. Über dem Abzugsunterbrecher muss ein vertikales Rohr, das länger als 3 x der Durchmesser ist, verlaufen. Das Abluftsystem muss über seine ganze Länge eine Steigung von 2% haben. Darüber hinaus darf kein Winkel kleiner als 90° sein. Hierbei sollten die horizontalen Stellen des Abzuges auf ein Minimum reduziert werden.
Der horizontale Teil des Anschlusses darf die Länge von 1.5 m nicht übersteigen. Falls der Anschluss in diesem Rahmen nicht möglich ist, installieren Sie eine Haube mit mindestens 50 cm Abstand.

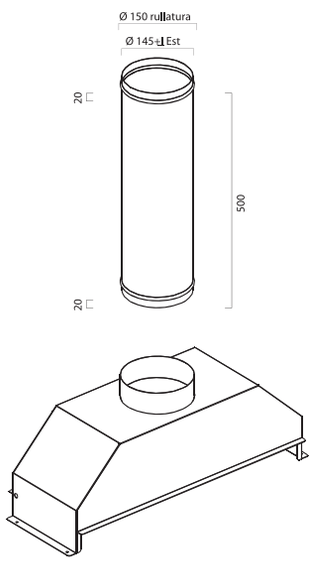


Typ B21: Die Abgase werden mittels einer Abzugshaube nach außen abgelassen.
Die Dunstabzugshaube muss 10 cm vom Gasregler positioniert werden, damit eine Absaugung des Gases durch die Haube, und somit eine Explosionsgefahr, ausgeschlossen werden kann. (siehe Foto unten).
Die Wahl bzgl. des Ablassens der Abgase ist in Übereinstimmung mit den von den geltenden Gesetzen in Sachen Installation von Gasgeräten vorgeschriebenen Vorschriften vorzunehmen.



Alle Öfen sind mit winddichtem Kamin ausgestattet, welcher in den Abgasablasskreis eingebaut ist und bei Verstopfung oder anormalem Zug seine Dienste tut: Die Vorrichtung ist wesentlicher Teil des Ofens und darf daher niemals entfernt werden.

Für den Ofen XG413 ist es Pflicht, das Rohr, welches der Verpackung beigelegt ist (siehe Zeichnung auf der folgenden Seite), in den Zugschalter einzuführen, und zwar gilt dies für alle Installationsarten, d.h. sowohl A1 als auch B11 und B21.
Für die Modelle XG413, XG613 und XG813, fordern die nationalen Gesetze eine Installation des Typs B11, es ist nötig den Luftabzugsunterbrecher in das Rohr einzuführen (wie auf der nächsten Seite zu sehen ist. Sollte diese in den örtlichen Geschäften nicht erhältlich sein, bitten wir Sie den offiziellen Importeur **UNOX** Ihres Landes zu kontaktieren, welcher sich zum Erhalt des erforderlichen Teils an die **UNOX S.p.A.** wenden wird.



3.4 Abziehen des Schutzfilms

Ziehen Sie vor der ersten Benutzung vorsichtig den Schutzfilm von den Außenwänden des Gerätes ab und achten Sie darauf, dass keine Kleberreste verbleiben.
Falls dennoch Klebermittelrückstände verbleiben sollten, entfernen Sie diese mit einem geeigneten Lösungsmittel.

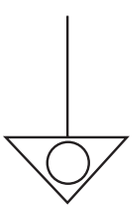
4. ANSCHLUSS

4.1 — Elektrischer Anschluss
4.2 — Wasseranschluss
4.3 - Anschluss der Zubehörteile
4.4 - Anschluss an die Gasleitung

4.1 Elektrischer Anschluss

a) Der Anschluss an das Stromnetz muss nach den geltenden Bestimmungen erfolgen:
Vor Durchführung des Anschlusses, vergewissern Sie sich, dass die Spannungs- - und Frequenzwerte mit den Werten auf dem am Gerät angebrachten Typenschild übereinstimmen.
Das Gerät ist so zu positionieren, dass der Netzstecker zugänglich ist.
Das Gerät muss mit einem allpoligen Netztrennschalter (z.B. Magnet-Thermoschalter) mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3mm vom Netz getrennt werden, ausgerüstet sein.
Wenn das Gerät arbeitet, darf die Versorgungsspannung nicht mehr als ± 10% vom Wert der auf dem Typenschild des Backofens angegebenen Nennspannung abweichen.

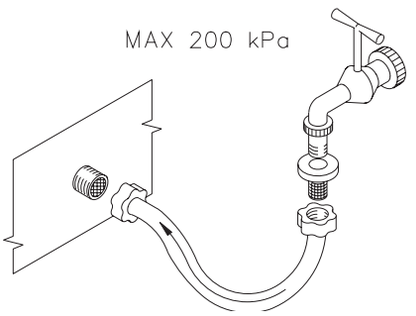
b) Das Gerät muss an eine Erdleitung des Netzes angeschlossen sein.
Außerdem muss das Gerät in ein äquipotenzielles System eingeschlossen sein, dessen Betriebstüchtigkeit entsprechend der geltenden Vorschrift überprüft werden muss. Diese Verbindung zwischen den Geräten ist mittels der durch das Symbol gekennzeichneten Klemme durchzuführen.



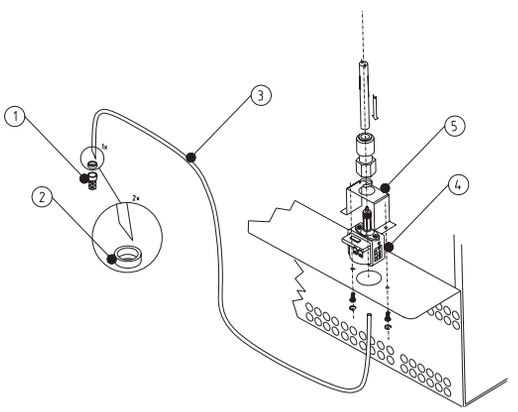
Der äquipotentielle Leiter muss einen Mindestquerschnitt von 10 mm2 aufweisen.
Für den Anschluss des Gerätes an das Stromnetz, verwenden Sie bitte den mitgelieferten Stecker.

Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt wird, darf es nur vom Hersteller oder von Fachpersonal ersetz werden.

4.2 Wasseranschluss



Anschluss an die Wasserleitung



Es ist unbedingt nötig, einen Sperrhahn und einen mechanischen Filter zwischen die Wasserleitung und den Ofen zu installieren.
Vor dem Anschluss der Wasserleitung an den Ofen, lassen Sie bitte etwas Wasser laufen, um die Wasserleitung von eventuellen Rückständen zu befreien.
Der Wasser, was über den Wasseranschluss bzw. über die Pumpe in den Garraum gelangt, darf maximal 30°C betragen.
Der Wasserdruck am Eingang muss über einen Nenndruck von 0,5 (min) bis 2 bar (max.) verfügen. Das Wasser muss eine Wasserhärte von 0,5°(min.) und 5° F (max.) haben. (Damit werden Kalkablagerungen in dem Garraum verhindert). Um jegliche Kalkablagerungen, die die Lebensdauer verkürzen, im Garraum und an den Bauteilen des Ofens zu vermeiden, wird der Einsatz einer Entkalkungsanlage empfohlen.

Anschluss an einen externen Wassertank

(Austausch des Elektroventils gegen eine Wasserpumpe)
Einige Gerätemodelle bieten die Option, zur Wasserversorgung über den externen Wassertank eine Pumpe zu installieren. Gehen Sie hierzu wie folgt vor (siehe nachstehende Zeichnung):

- Demontieren Sie die Rückwand des Gerätes;
- Trennen Sie die Zuführungsdrähte des Magnetventils;
- Befestigen Sie die Wasserpumpe (4) im Ofen.
  Verwenden Sie dazu den mitgelieferten Einbausatz (5);
- Schließen Sie die interne Wasserleitung an die Pumpe an, und zwar am Schnellanschluss;
- Schließen Sie die Wasserzuführungsleitung (3) an der Pumpe an.
- Schneiden Sie den Ansaugschlauch entsprechend der Zeichnung ab, schieben Sie das Gewicht darauf (2) und befestigen den Wasserfilter (1);
- Montieren Sie die Rückwand des Gerätes wieder an.

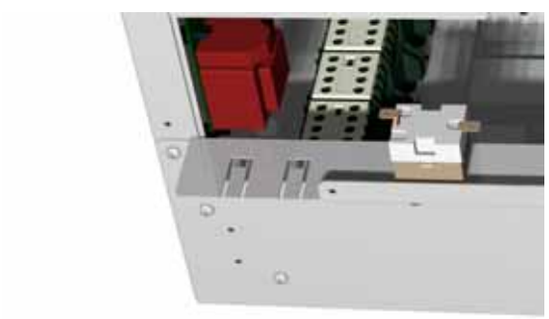
WARNUNG:
Bevor Sie irgendeine Instandhaltung oder Reinigung vornehmen ist es notwendig den Stromanschluss, den Wasseranschluss und den Gasanschluss abzuklemmen.
Vergewissern Sie sich vor Inbetriebsetzung der Pumpe, dass genügend Wasser im Tank ist. Der Trockenlauf der Pumpe führt zur Überhitzung und brennt die Pumpe durch.

Kondenswasserabfluss
Der Abfluss ist an der Rückseite des Gerätes und muss mittels eines Rohrs oder Schlauchs an einen offenen Ablauf angeschlossen werden, dessen Durchmesser auf keinen Fall kleiner als der Abflussanschluss und nicht länger als 1 Meter sein darf.
Das Abflussrohr muss 20 cm unterhalb des Abflusses des Gerätes liegen, damit das Wasser leichter abfließen kann.

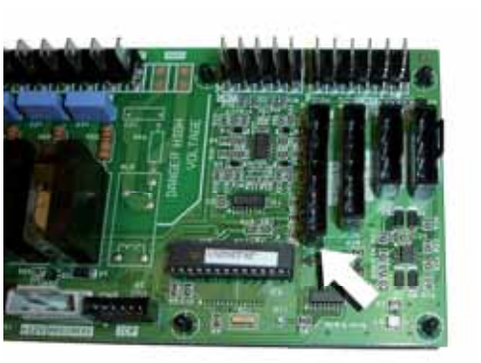
4.3 Anschluss des Zubehörs (Gärschrank, Dampfkondensator)

Anschluss des Gärschranks
Zum Anschluss des Gärschrankes an die elektronische Steuerung des Ofens, verfahren Sie wie folgt:

1- Entfernen Sie die Rückwand des Ofens;
2- Entfernen Sie die Metallzunge mit einer entsprechenden Zange (siehe Abbildung);



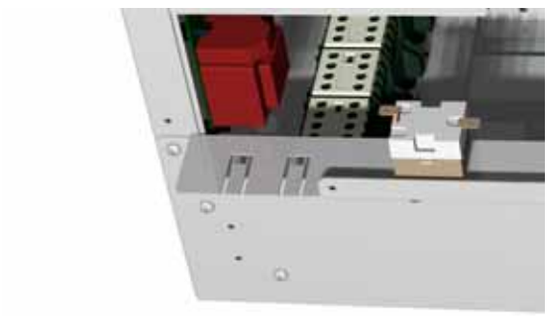
3- Verbinden Sie das Steuerkabel des Gärschranks mit dem dafür vorgesehenen Verbinder an die Relaisplatte (siehe Abbildung)



4- Befestigen Sie den Kabelhalter, welcher am Gärschrankkabel befestigt ist, im dafür vorgesehenen Schlitz im Geräteboden;
5- Montieren Sie die Geräterückwand wieder an.

Anschluss des Dampfkondensators
Zum Anschluss des Dampfkondensators, verfahren Sie wie folgt:

6- Entfernen Sie die Rückwand des Ofens;
7- Entfernen Sie die Metallzunge mit einer entsprechenden Zange (siehe Abbildung);



8- Verbinden Sie das Steuerkabel des Dampfkondensators mit dem dafür vorgesehenen Verbinder an die Relaisplatte (siehe Abbildung)

9- Befestigen Sie den Kabelhalter, welcher am
Gärschrankkabel befestigt ist, im dafür vorgesehenen Schlitz im Geräteboden;
10- Montieren Sie die Geräterückwand wieder an.

4.4. Anschluss an die Gasleitung

Vor dem Anschluss an die Gasleitung muss der qualifizierte Installateur überprüfen, dass die auf dem Typenschild des Gerätes aufgeführten Daten mit den Daten des verfügbaren Gastyps übereinstimmen.
Sollte das es sich bei dem verfügbaren Gastyp um ein anderes Gas als es für das Gerät vorgesehen ist handeln, lesen Sie bitte die entsprechenden Anleitungen im Abschnitt „Umwandlung und Anpassung der verschiedenen Gastypen" durch.

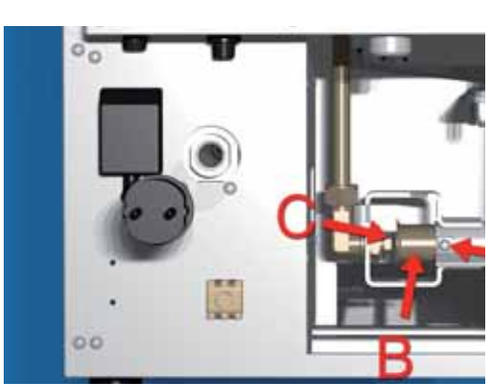
Das Gerät ist entsprechend den im Installationsland geltenden Vorschriften an die Gasleitung anzuschließen.
Das Gerät ist oberhalb mit einem Sperrhahn, welcher an einem leicht zugänglichen Punkt angebracht wird, auszustatten.

Der Anschluss an das Netz der Gasanlage mittels _" Verbindungsstück, Typ ISO 7-1, unten links an der Rückwand des Ofens, kann durch Verwendung von starren oder flexiblen Rohrleitungen und durch Zwischenlegen eines zugelassenen Sperrhahns erfolgen. Bei der Verwendung von flexiblen Rohrleitungen, sind Stahlleitungen zu wählen; Sie sollten zudem darauf achten, dass diese nicht in der Nähe von heißen Bereichen verlaufen und sie weder Drall- und Zugkräften ausgesetzt sind. Falls Sie Nichtmetallmaterialien wie Dichtungen benutzen, müssen diese zertifiziert sein und mit den geltenden Europäischen Normen übereinstimmen. Überprüfen Sie die Dichtigkeit des Gaskreises, indem Sie mit einer Seifenwasserlösung oder speziellen nicht korrodierbaren Schaummittelprodukten über die Verbindungsstücke fahren. Für die Suche nach Gasverlusten auf keinen Fall eine freie Flamme verwenden.

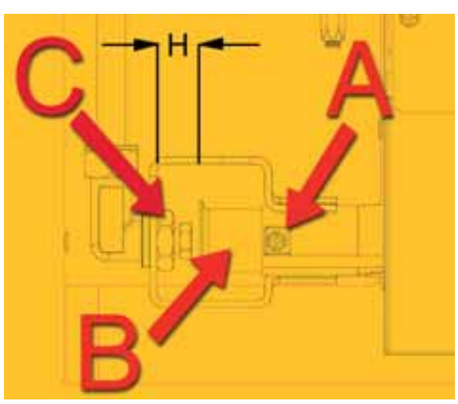
5. ERSTE INBETRIEBSETZUNG

Sollte das es sich bei dem verfügbaren Gastyp um ein anderes Gas als es für das Gerät vorgesehen ist handeln, lesen Sie bitte die entsprechenden Anleitungen im Abschnitt „Umwandlung und Anpassung an die verschiedenen Gastypen" durch.

5.1 Umwandlung und Anpassung an die ver schiedenen Gastypen



Die Anpassung ist von Fachkräften durchzuführen. Unter Bezugnahme auf die technischen Daten der Tabelle, das Auswechseln des Hauptinjektors und die Einstellung der Primärluft über die entsprechende Buchse vornehmen.
Vor Beginn dieser Arbeitsvorgänge, den oberhalb des Ofens angebrachten Sperrhahn schließen und den Ofen vom Stromnetz trennen. Kontrollieren Sie, dass der Durchmesser des auszuwechselnden Injektors auf demselben in 1/100 mm abgestempelt ist.
Der Injektor befindet sich an der Rückwand unten links. Zum Auswechseln des Injektors und zur Einstellung der Primärluft wie folgt vorgehen (siehe nachstehende Abbildung):
- Die Schraube A lösen.
- Die Buchse B nach rechts verschieben.
- Den Injektor C mittels eines 13 mm Schlüssels aufschrauben und heraus ziehen.
- Den für den im Netz vorhandenen Gastyp geeigneten Injektor installieren (siehe tech nische Tabelle A im Beiblatt Technische Daten).
- Die Buchse B auf der korrekten Distanz H positionieren (siehe technische Tabelle A im Beiblatt Technische Daten).
- Die Schraube A erneut anschrauben.



HINWEIS!
Nach jeder Anpassung an einen neuen Gastyp, Folgendes beachten:
- Am Leistungsschild einen Aufkleber mit den entsprechenden Daten bzgl. der neuen Installation anbringen.
- Die eingestellten Teile erneut versiegeln.
- Eine angemessene Prüfung bzgl. der Dichtigkeit des Gaskreises vornehmen
- Eine allgemeine Betriebskontrolle durchführen.

5.2. Kontrolle der Nennwärmeleistung

Die Wärmeleistung muss anhand der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Daten von autorisiertem Personal oder der zuständigen Behörde überprüft werden.
Diese Kontrolle ist bei neuen Installationen, Umwandlungen oder Anpassungen an andere Gastypen sowie nach jedem Wartungseingriff vorzunehmen.
Die Nennwärmeleistung sowie die Anschlussdrucke können der Tabelle „Technische Daten" entnommen werden. Die versiegelten Komponenten (zum Beispiel mit Lack) dürfen niemals betätigt werden.

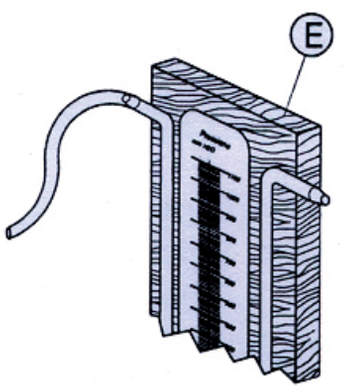
Volumetrisches Verfahren
Die vorgesehene Nennwärmeleistung erhält man durch Benutzung der Düsen entsprechend der in der Tabelle A auf dem technischen Datenblatt angegebenen Anleitungen und mit dem für jeden Gastyp vorgeschriebenen Anschlussdruck.
Falls Sie eine weitere Kontrolle der Nennwärmeleistung durchführen möchten, können Sie dies mit Hilfe des volumetrischen Verfahrens tun.
Die Wärmeleistung wird mittels eines Zählers und eines Chronometers kontrolliert.
Das genaue Gasvolumen, das pro Zeiteinheit durchfließen muss kann der Tabelle A in dem Datenblatt „Technische Daten" entnommen werden.
Dieser Anschlusswert ist in dem vorgesehenen Bereich mit einer Toleranz gleich ± 5%.
Bei Auftreten von Abweichungen ist zu überprüfen, dass Düsen mit dem korrekten Durchmesser und dem korrekten Druck eingesetzt worden sind.

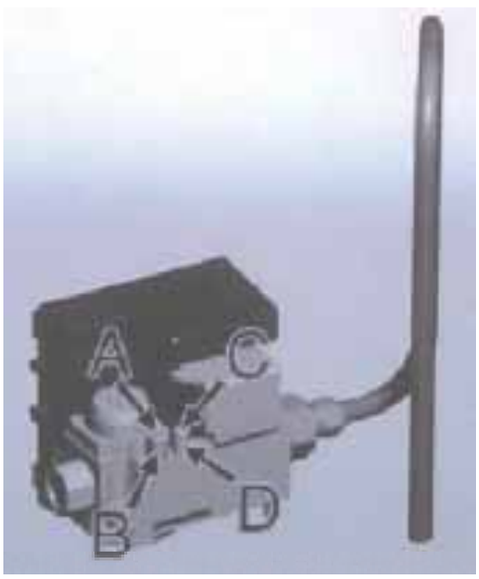
5.3. Kontrolle des Anschlussdrucks

Der Anschlussdruck ist mit in Betrieb befindlichem Gerät zu messen, und zwar unter

Verwendung eines Flüssigkeitsdruckmessers (zum Beispiel ein „U"-Druckmesser mit Mindestauflösung von 0.1 mbar oder eines elektronischen Druckmessers). Zur Durchführung dieser Kontrolle, das Elektroventil des Gas greifen und dann durch Schläuche den Druckmesser „E" an die Eingangs- und Ausgangsdrucksteckdosen „B" und „D" anschließen, nachdem die entsprechenden Dichtungsschrauben „A" und „C" aufgeschraubt worden sind (siehe Abbildung unten).
Den Eingangsdruck messen: Sollte der gemessene Wert nicht innerhalb des in der Tabelle A im Technischen Datenblatt angegebenen Wertebereich liegen, kann das Gerät auf keinen Fall in Betrieb gesetzt werden. Die für die Gasversorgung zuständige Einrichtung muss informiert werden, um die Ursachen für den anormalen, nicht für die Inbetriebsetzung des Ofens erforderlichen Druck zu beseitigen.

Sollte der ankommende Druck korrekt sein aber der Brenner trotzdem nicht richtig arbeiten, versuchen Sie ,nachdem Sie die Dichtungsschraube "C" abgeschraubt haben den Druck der aus dem Auslassventil "D" kommt zu messen.
Hat der Druck im Gegensatz zum ankommenden Druck nachgelassen, und er höher als 2mBar ist, heißt das, dass das Ventil defekt ist oder das der Druckregulator nicht ausgebaut war wie es sein sollte. In diesem Fall sollten Sie den Hersteller oder einen Fachmann hinzuziehen.





HINWEIS!
Die vom Hersteller eingestellten und versiegelten Teile des Elektroventils dürfen in keiner Weise berührt bzw. verändert werden.

5.4 Betriebskontrolle

Das Gerät entsprechend den Gebrauchsanweisungen in Betrieb setzen.
Die Dichtung des Gerätes überprüfen.
Durch die drei Inspektionslöcher die Bildung der Flammen, deren Wechselanzündung und deren Aussehen kontrollieren.

5.5 Ratschläge für den Benutzer

Der Techniker der den Ofen installiert muss den Endkunden über die grundlegenden Sicherheitsaspekte informieren. D.h. mit Hilfe der gegebenen Informationen „Betriebsanleitung". Jede Änderung (z.B. ein defektes Teil, Nutzung einer falschen Gassorte) muss von dafür Qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Natürlich ist eine Generalüberprüfung der Funktionalität nach einer Reparatur vorgesehen. Aus diesem Grund schlagen wir Ihnen vor einen Wartungsvertrag abzuschließen, so dass Sie volle Kontrolle über Ihr Gerät haben, gerade bei den Gas und Elektronik Anschlüssen sollte alle zwei Jahre eine Überprüfung gemacht werden.

Der Endkunde hat sich so nur um die tägliche Reinigung und den Gebrauch des Gerätes zu kümmern.

5.6. Betriebsüberprüfung

Das Gerät gemäß den im Folgenden beschriebenen Gebrauchsanweisungen in Betrieb setzen.
Beim ersten Anlaufen besondere Vorsicht walten lassen, da der Ofen blockieren könnte. In diesem Fall mittels der Reset-Taste (Graue Taste auf der Frontbedientafel) die Luft aus dem Kreis ablassen.
Sobald der Ofen in Betrieb gesetzt worden ist, durch die Öffnung an dem unter der Tür befindlichen Frontpaneel das Vorhandensein der Flamme überprüfen.
Dem Benutzer ist unter Zuhilfenahme der Bedienungsanleitung der Betrieb und die Inbetriebsetzung des Gerätes zu erklären.
Falls sich die Flamme trotz wiederholter Feuerungsversuche immer wieder ausschaltet, mit dem Nullleiter des Steckers die Phase umkehren (den Stecker entnehmen, diesen um 180 Grad drehen und wieder einsetzen).

II. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUZER

WARNUNG:
Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden! Niemals den Garraum innen mit chlorhaltigen oder aggressiven Reinigern säubern. Verwenden Sie nur Seifenwasser.
Das Gerät ist für die Benutzung in Großküchen und Bäckereibetrieben konstruiert und darf nur von Fachpersonal bedient werden.

Denken Sie immer daran den Wasseranschluss sowie den Gasanschluss nach dem Gebrauch abzustellen und den Elektroanschluss abzuziehen (gerade wenn Sie den Ofen längere Zeit nicht benötigen). Die Luftverhältnisse in denen das Gerät steht sollten konstant sein.

1. ANWEISUNGEN FÜR DEN BEDIENER

ACHTUNG:
Lesen Sie diese Betriebsanleitung vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durch, diese Anleitung gibt Ihnen wichtige Informationen für die Sicherheit während der Installation, Benutzung und Wartung des Gerätes!

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig auf, und machen Sie diese Anleitung auch den anderen Benutzern des Gerätes zugänglich, damit jeder Benutzer sich mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut machen kann.
Für jede anfallende Reparatur, wenden Sie sich nur an autorisierte **UNOX** Kundendienststellen.
Verlangen Sie den Einbau von **UNOX** Original Ersatzteilen.

Das Personal das autorisiert ist mit dem Ofen zu arbeiten, sollte die Instruktionen und Informationen die beigefügt sind sorgfältig lesen. Sollte die Anleitung verloren gehen bitten wir Sie beim Hersteller eine Kopie anzufordern. Sofern das Gerät an eine Dritte Person weiterverkauft wird, bitten wir Sie den Ofen mit den zugehörigen Ersatzteilen die Sie beim Kauf erhalten haben zu liefern.

Das Nichtbeachten der oben genannten Vorschriften beinträchtigen die Sicherheit des Gerätes und hat ein Erlöschen der Gewährleistung zur Folge.

2. GEBRAUCHSHINWEISE

Vorwort:
Dies Gerät darf nur für Zwecke, für die es konstruiert ist, benutzt werden. Dieser Ofen ist zum Braten und Garen von Lebensmitteln, wie nachfolgend beschrieben, konstruiert. Jeder andere Gebrauch wird als unsachgemäß angesehen.
Der Ofen ermöglicht Betriebstemperaturen von 0 bis 260° C. Er kann benutzt werden zum:
- Backen von allen Backwaren, frisch oder tiefgekühlt;
- Garen und Braten von allen Gastronomieprodukten, frisch oder tiefge-

kühlt;
- Erwärmen von gekühlten oder Auftauen von tiefgekühlten Speisen;
- Dämpfen von Fleisch, Fisch, und alle Arten von Gemüse;

Wenn Sie die Speisen in den Garraum einschieben, lassen Sie mindestens 20 mm Abstand zwischen den Blechen bzw. Behältern, damit eine gute Zirkulation der Heißluft im Garraum gewährleistet ist.
Salzen Sie niemals Ihre Speisen Garraum. Salz führt auf Dauer zur Beschädigung des Garraums.

3. STEUERTAFEL

3.1 Beschreibung und Bedienung der elektronischen Steuerung

Einstellung der Garzeit

Ausgedrückt in Minuten und programmierbar in 4 Zeitphasen
Reguliert die Garzeit bis zu einem Maximum von 9 Stunden und 59 Minuten für jede der 4 Zeitphasen.

Für jede Zeitphase können Sie alle Betriebsparameter wie Temperatur, Dampf, usw. einstellen.
Um von einer Zeitphase in die nächste zu gelangen drücken Sie den Knopf auf der linken Seite neben dem Drehknopf für die Zeiteinstellung. Die auf dem Display angezeigte Gesamtzeit ist die Summe von allen 4 eingestellten Zeitphasen. Während des Garvorgangs
wird die noch verbleibende Garzeit auf dem Display angezeigt.

Wenn auf der Zeitanzeige "000" sichtbar ist und Sie den Drehknopf nach links drehen, erscheint in der Anzeige "InF"; Bei dieser Einstellung befindet sich das Gerät im Dauerbetrieb:
Zum Starten des Ofens die START/STOP-Taste drücken, zum Anhalten erneut die Taste drücken.

Klima Einstellung

Diese Funktion der Steuerung erlaubt Ihnen die Dampfmenge oder die Entfeuchtung innerhalb des Garraums einzugeben. Durch Drehen des Drehknopfs nach rechts wird der Feuchtigkeitsgrad eingestellt: Es leuchten die grünen Leds auf (jedes eingeschaltete Led zeigt eine Steigerung von 10% an).
Durch Drehen des Drehknopfs nach links wird der Entfeuchtungsgrad eingestellt: Es leuchten die roten Leds auf (jedes eingeschaltete Led zeigt eine Steigerung von 10% an).

Stop Gebläse

Durch Drücken der Taste „STOP GEBLÄSE" werden der Motor, das Heizelement, das Elektroventil des Wassers und das Venturi-System ausgeschaltet.
Die Aktivierung dieser Funktion wird durch das Aufleuchten des entsprechenden Leds angezeigt.
Diese Funktion dient sowohl zum Aufgehen des Produkts innerhalb des Ofens als auch zur Verzögerung des Garvorgangbeginns.

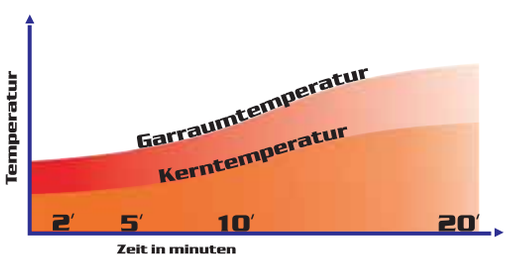
>> STEUERUNG DER TEMPERATUR IM GARRAUM

Reguliert die Temperatur von 50° C bis 260°C.
Die Temperatureinstellung erfolgt durch Drehen des Drehknopfs.
Die Position „SET" zeigt die eingestellte Temperatur, die Position mit dem Symbol „Auge" zeigt die im Garraum vorhandene aktuelle Temperatur an.
Während des Gerätebetriebs, wechselt die Temperaturanzeige alle 4 Sekunden automatisch von SET (eingestellte Temperatur) auf „Auge" (aktuelle Temperatur).

>> EINSTELLUNG DER KERNTEMPERATUR DES PRODUKTS

Reguliert die Temperatur von 0° bis 100°C der Sonde im Kern. Zur Einstellung der Temperatur der Sonde im Kern den Drehschalter nach rechts drehen.
Die Position „SET" zeigt die eingestellte Temperatur, die Position mit dem Symbol „Auge" ermöglicht die Einstellung der im Produktkern vorhandenen aktuellen Temperatur an.
Während des Gerätebetriebs, wechselt die Temperaturanzeige alle 4 Sekunden automatisch von SET (eingestellte Temperatur) auf „Auge" (aktuelle Temperatur).
Wenn die gemessene Kerntemperatur die Temperatur „SET" (eingestellte Temperatur) erreicht hat, schaltet das Gerät automatisch ab (unabhängig von der eingestellten Zeit).
Die im Kern des Produkts vorhandene aktuelle Temperatur kann auch ohne vorherige Einstellung der Kernsonde gemessen werden, d.h. mit einer „SET" auf 0°C.

Garvorgang und Gebrauch der Delta T Funktion (ΔT)



Bei dieser automatischen Steuerung bleibt die Differenz zwischen Kerntemperatur (gemessen durch
Kerntemperaturfühler) und Garraum immer gleich. Mit anderen Worten die Temperatur im Innern des Garraumes ist die Summe der vom Benutzer eingegebenen Differenztemperatur und der Kerntemperatur im Produkt. Der Bediener gibt nur die Differenztemperatur (DELTA T) und die Kerntemperatur ein. Der Garvorgang läuft vollständig automatisch ab.
Die 4 Zeitphasen sind bei DELTA T Funktion abgeschaltet. Die Kochzeit ist nicht kalkulierbar. Das Gerät schaltet nach Erreichen der Kerntemperatur automatisch ab.

Möglichkeiten der Temperatureinstellung:

A) Temperatur des Garraumes.
B) Temperatur des Garraumes + Kerntemperaturautomatik.
C) Kerntemperaturautomatik + Delta T.

ACHTUNG:
Bei Möglichkeit "B" kann die Funktion Delta T nicht aktiviert werden;
Bei Möglichkeit "C" kann die Funktion Garraumtemperatur nicht aktiviert werden.

Zum Einstellen der verschiedenen Betriebsarten, drücken Sie bitte die Taste auf der linken Seite neben dem Drehknopf für die Temperatureinstellung.

"START / STOP" Taste
Die "START / STOP" Taste dient zum Starten des Garvorgangs. Außerdem kann mit dieser Taste auch ein Programm während des Garvorgangs unterbrochen und der Ofen dann wieder erneut gestartet werden.
Ofen in Betrieb - Led leuchtet auf
Ofen eingeschaltet, aber nicht in Betrieb - Led ausgeschaltet

"+1" Taste
Wenn das Gerät auf Manuell-Betrieb geschaltet ist, wird durch jedes Drücken der Taste "+1" die Garzeit um eine Minute verlängert.
Wenn Sie das Gerät mit einem gespeicherten Programm betreiben, können Sie die Taste nur am Ende der letzten Zeitphase einsetzen. Jeder Tastendruck addiert jeweils eine Minute zur Garzeit. Die eingestellten Parameter wie Dampf, Temperatur usw. werden davon nicht beeinflusst.

"LICHT" Taste
Durch kurzes Drücken dieser Taste wird die Garraumbeleuchtung für 30 Sekunden eingeschaltet; nach 30 Sekunden schaltet sich das Licht automatisch ab.
Durch ein über 3 Sekunden anhaltendes Drücken bleibt die Garraumbeleuchtung ständig eingeschaltet. Zum Ausschalten des Lichts einfach nur leicht auf die Taste drücken.

Speichern und Benutzen der Programme
Das Gerät hat die Möglichkeit 70 Garprogramme zu speichern.

Zur Speicherung eines Programms wie folgt vorgehen:

1- Mittels des Drehknopfs die programmnummer, die gespeichert werden soll, eingeben;
2- Die verschiedenen Betriebsparameter bzgl. der 4 Garphasen einstellen;
3- Speichern Sie das Programm, indem Sie für 5 Sekunden die „MEM PROG" Taste drücken.

Zum Starten eines bereits gespeicherten Programms wie folgt vorgehen:

1- Drehen Sie den Programmwahldrehknopf auf die Nummer des Programms, das benutzt werden soll;
2- Zum Starten des Programms drücken Sie die Taste „START PROG".

Zur Änderung eines bereits gespeicherten Programms wir folgt vorgehen:

1- Durch Drehen des Programmwahldrehknopfs die Nummer des Programms, das geändert werden soll, einstellen;
2 Die verschiedenen Betriebsparameter ändern;
3- Speichern Sie das geänderte Programm, indem Sie für 5 Sekunden die MEM PROG Taste drücken.

Automatische Vorheizfunktion
Die automatische Vorheizfunktion steht nur bei der Verwendung von gespeicherten Programmen zur Verfügung. Wenn Sie das Gerät mit „START PROG" starten, beginnt der Ofen den Garraum zu heizen und auf dem Display erscheint keine Anzeige. Hat der Ofen die Vorheiztemperatur erreicht, wird dies durch ein Tonsignal gemeldet. Nun können Sie die zu garenden Speisen in den Ofen schieben und die Tür schließen: Das Garprogramm startet automatisch und alle Anzeigen schalten sich ein.

"ON / OFF" Taste
Die „ON/OFF" Taste schaltet den Ofen ein und aus. Wenn die Kontrollleuchte aktiv ist, heißt das, dass der Ofen am Stromnetz angeschlossen ist (Standby).

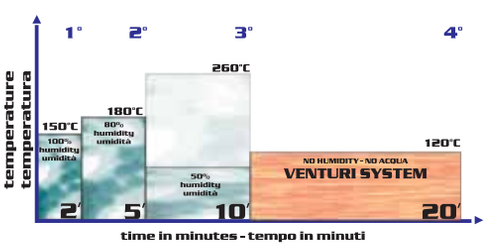
"OVEN / PROVER" Taste
(nur möglich wenn das Gerät an einen digital gesteuerten Garschrank angeschlossen ist)

Die Digitalsteuerung erlaubt die gleichzeitige Steuerung von Ofen und Gärschrank. Das heißt, der Ofen und der Gärschrank können gleichzeitig arbeiten. Drücken Sie die Taste OVEN/ PROVER so schalten Sie von der Steuerung des Ofens zur Steuerung des Gärschrankes um und umgekehrt. Wenn die Leuchte rot aufleuchtet, wird angezeigt, dass der Ofen gesteuert wird. Die grüne Anzeige entspricht der Steuerungsebene des Gärschrankes.

Gärschrank Steuerung
Steht das Gerät auf Gärschranksteuerung (d.h. das Led leuchtet Grün auf) aktivieren sich nur die Funktionen Zeit und Temperatur; alle anderen Funktionen sind nicht aktiv.
Die maximale innerhalb des Gärschranks einstellbare Temperatur ist 70°C.

"Wasser" Taste Gärschrank
Durch Gedrückthalten der Taste „Wasser", wird die Wasserwanne im Gärschrank in Manuell-Betrieb mit Wasser gefüllt (Achten Sie auf den Wasserstand der Wanne, damit diese nicht überläuft).

3.2 Beispiel zum Programmieren der elektronischen Steuerung



Folgen Sie dem in der Grafik dargestellten Beispiel.
Die komplette Garzeit ist die Summe der 4 programmierten Zeitphasen, im Beispiel gleich 37

Minuten.

1. Mit dem Drehknopf PROG wählen Sie das Programm (von 1 bis 70), das Sie einstellen möchten

2. Geben Sie die Parameter der ersten Zeitphase ein:

Zeit	: 2 Minuten
Garraumtemperatur	: 150° C
Sondentemperatur	: --------
Dampf in %	: 100%
ENTFEUCHTUNG	: --------
Stopp Gebläse	: nein

3. Drücken Sie Taste MEM der Zeit, um die die erste Zeitphase betreffenden Parameter zu speichern und dann zur nächsten Zeitphase überzugehen.

4. Geben Sie die Parameter der zweiten Zeitphase ein:

Zeit	: 5 Minuten
Garraumtemperatur:	: 180° C
Sondentemperatur	: ---------
Dampf in %	: 80 %
Entfeuchtung	: ------
Stopp Gebläse	: nein

5. Drücken Sie Taste MEM der Zeit, um die die zweite Zeitphase betreffenden Parameter zu speichern und dann zur dritten Zeitphase überzugehen.

6. Geben Sie die Parameter der dritten Zeitphase ein:

Zeit	: 10 Minuten
Garraumtemperatur	: 260° C
Sondentemperatur	: ------
Dampf in %	: 50%
Entfeuchtung	: ------
Stopp Gebläse:	: nein

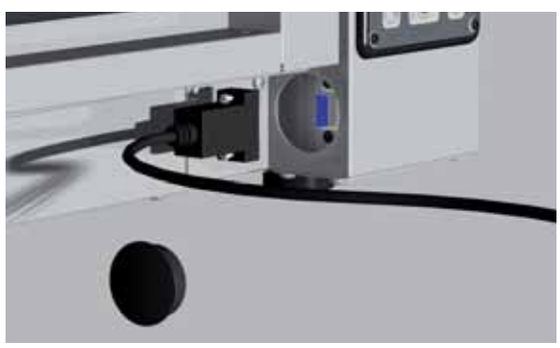
7. Drücken Sie Taste MEM der Zeit, um die die dritte Zeitphase betreffenden Parameter zu speichern und dann zur vierten Zeitphase überzugehen.

8. Geben Sie die Parameter der vierten Phase ein:

Zeit	: 20 Minuten
Garraumtemperatur	: 120° C
Sondentemperatur	: ---------
Dampf in %	: ---------
Entfeuchtung	: 100%
Stopp Gebläse	: nein

Nachdem Sie alle Parameter bzgl. der vier Garphasen eingegeben haben, drücken Sie die Taste "MEM PROG" für mindestens 5 Sekunden: Das Gerät gibt daraufhin Piepston zur Bestätigung der erfolgten Programmspeicherung ab.

4. Serielle Schnittstelle



Das Gerät ist mit einer seriellen Schnittstelle ausgerüstet. Diese dient zu Kommunikation mit PC, Palm-Top, etc. Dank dieser Schnittstelle ist es möglich, Garprogramme einzugeben, einige Betriebsparameter des Ofens zu ändern. Die Schnittstelle ist an der rechten unteren Seite des Ofens (und zwar von vorne betrachtet), unter der elektronischen Steuerung zu finden.

5. REINGUNG

WARNUNG:
Bevor Sie mit Reinigungs- und Wartungsarbeiten beginnen, ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen und abkühlen zu lassen.
Reinigen Sie die Geräte/Zubehör nicht mit einem Hochdruckreiniger.

5.1 Vor der ersten Benutzung

Vor der ersten Benutzung des Gerätes: Die Metallteile mit Warmwasser und Seife reinigen und dann abspülen. Den Garraum intern niemals mit Säuren oder anderen aggressiven Mitteln reinigen.

Heizen Sie dann den Ofen 30 Minuten lang leer auf 200°C auf, um eventuelle Gerüche der Wärmeisolierung zu beseitigen.

5.2 Reinigung des Garraums

Am Ende eines Garvorgangs, den Garraum intern mit den entsprechenden Mitteln reinigen.

- Nehmen Sie die Einhanggestelle für Bleche aus dem Ofen heraus
- Schalten Sie den Ofen ein
- Stellen Sie die Temperatur auf etwa 80°C ein;
- Stellen Sie den Dampf maximal auf etwa 10 Minuten ein;
- Lassen Sie den Ofen abkühlen, und trocknen Sie Ihn mit einem Tuch ab.

Zur Reinigung der Stahlteile, niemals Säuren, chlorhaltige oder andere aggressive Mittel verwenden (Natronbleichlauge, Salzsäure), selbst verdünnt nicht.

5.3 Reinigung des Außengehäuses

Das Gerät ist grundsätzlich nicht mit einem Dampfstrahler zu reinigen. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch.

5.4 Öffnung des Gehäuses

6. ABSCHALTEN IM FALL VON STÖRUNGEN

Falls eine Störung auftritt, deaktivieren Sie das Gerät:

- Schalten Sie den automatischen Stromversorgungsschalter oben am Gerät aus.
- Rufen Sie einen technischen Kundendienst autorisiert von **UNOX**, der Ihnen mit Fachpersonal weiterhilft.

III. GARPRINZIPIEN

1. GARARTEN

Die folgenden Gararten können Sie mit dem Gerät realisieren, welches in dieser Anleitung beschrieben ist:

- Professionelles Backen von Brot und Backwaren in Betriebsart:
1. HEIßLUFT: Verwendung der Heißluft als Garmittel.
2. HEIßLUFT + FEUCHTIGKEIT: Verwendung der Heißluft und Feuchtigkeit als Garmittel.

- Professionelles Kochen von Gastronomieprodukten in Betriebsart:
1. DAMPF: Verwendung des Dampfs als Garmittel.
2. HEISSLUFT: Verwendung der Heißluft als Garmittel.
3. HEISSLUFT + DAMPF: Kombinierte Verwendung von Dampf und Heißluft

1.1 Die wichtigsten Gararten

ACHTUNG:

a- Vor jedem Vorgang, den Ofen auf eine Temperatur aufheizen, die 30°C höher als die vorgesehene Gartemperatur ist, um somit ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

b- Die Nutzung von höheren Gartemperaturen als notwendig, führt zu ungleichmäßigen Garergebnissen.

c- Zum Backen von Brot und Backwaren benutzen Sie bitte keine Bleche mit einer Höhe über 20 mm, und achten Sie darauf, dass die auf dem Blech angeordneten

Produkte sich nicht berühren.

Heißluft

- Temperaturbereich: von 0°C bis Maximum
- Dampf: nicht genutzt

Während des Backens im Heißluftbetrieb zirkuliert heiße Luft im Inneren des Garraumes.
Dies gewährleistet ein gleichmäßiges Garergebnis, da die Hitze gleichmäßig verteilt wird. Gleichmäßige Garergebnisse sind auch bei vollem Garraum garantiert. Die Backwaren werden mit einer goldfarbigen Kruste und einer perfekten Oberfläche gebacken. Im Innern der Backwaren werden eine gleichmäßige Struktur und eine konstante Feuchtigkeit erzielt. Der Hauptvorteil ist die Möglichkeit, das Gerichte verschiedener Natur, ohne Geschmacksübertragung, gleichzeitig gegart werden können (einzige Voraussetzung ist die, dass sie die gleiche Gartemperatur erfordern).

HEISSLUFT + FEUCHTIGKEIT:

- Temperaturbereich: von 0° C zum Maximum
- Feuchtigkeitsbereich: von 0 % bis 100 %

Das Backen wird durchgeführt mit Heißluft und einer variablen Menge von Feuchtigkeit, abgestimmt auf das zu garende Produkt.

DAMPF

- Temperaturbereich: von 105° C bis 115° C
- Dampf: 100%

Das Garen erfolgt mit Dampf.
Die Benutzung von ventiliertem Dampf eignet sich für alle Speisen, die gedämpft werden müssen.
In diesem Fall bleiben der Nährwert, das Aussehen und das Gewichts des Nahrungsmittels unverändert. Zudem verliert das Nahrungsmittel keine Flüssigkeit

Kombination von HEIßLUFT und DAMPF

- Temperaturbereich: von 0°C bis zum Maximum
- Dampf: von 0 - 100 %

Der Garvorgang erfolgt mit einer Kombination von Heißluft und Dampf. Das ist sicher das profitabelste und effizienteste System der heute benutzten Garverfahren.
Die Garzeiten werden erheblich reduziert und die Speisen behalten gleichzeitig ihr Gewicht bei und bleiben angenehm saftig.
Es ist möglich die Gararten zu kombinieren, d.h. Sie können die Speisen zuerst dämpfen und dann die Heißluftbetriebsart zum Erzielen einer knusprigen Oberfläche benutzen.

1.2 Weitere Gararten

Die flexible Einstellung von Dampfmenge und Temperatur erlaubt viele Variationen des Kochens:

Regenerieren

- Temperaturbereich: von 0° C bis Maximum
- Dampf: von 0 % bis 100 %

Nieder Temperatur Garen

- Temperaturbereich: unter 100°C
- Dampf: von 0 % - 100 %

2. PARAMETER DES GARVORGANGS

Temperatur

Die exakte Einstellung der Temperatur garantiert ein gutes Garergebnis der Speisen außen und innen.

- eine zu tief eingestellte Temperatur trocknet die Speisen eher aus als dass sie gegart werden.
- eine zu hoch eingestellte Temperatur verbrennt die Oberfläche, während die Speise intern roh bleibt (dies ist bei einigen Speisen gewünscht z.B. bei Fleisch).

Zeit

Dieser Parameter ist abhängig von der Menge des Gargutes, welches im Garraum zubereitet wird. Je größer die Menge des Gargutes, desto länger die Zeit und umgekehrt.
Eine kürzere Zeit als nötig hat zur Folge, dass das Gargut nicht gleichmäßig durchgegart wird.
Eine zu lange Zeit hat zur Folge, dass das Gargut an der Oberfläche verbrennt.

Dampf

Die Kombination von Temperatur und Dampf

erlaubt verschiedene Gararten, je nach Art des Garguts.
Es ist möglich, die Temperatur und den Dampf frei zu wählen. Dies erlaubt einen dreiwertigen Garvorgang: Heißluft, Dampf und Kombination von Dampf und Heißluft.
Wenn Sie den Dampf auf Maximum einstellen und die Temperatur auf etwa 105° C, ist es zum Beispiel möglich Gemüse zu dünsten.

Entfeuchtung mit dem VENTURI SYSTEM (DRY.Maxi™)

Diese Funktion findet Verwendung, wenn das Gargut im Garraum getrocknet werden soll, und zwar erfolgt dies durch das Abführen der feuchten Luft aus dem Garraum anhand des Venturi Systems.
Auf diese Weise wird das Gargut außen knusprig (z.B. Brot oder Fleisch), während der innere Teil trocken mit einer gleichmäßigen inneren Struktur ist.
Falls Sie Speisen kochen, die Feuchtigkeit ausdünsten, können Sie mit dem Venturi System die Feuchtigkeit abführen. Auf diese Art wird das Klima im Gerät „trocken gefahren".

Motor Stop

Diese Funktion wird zum Aufgehen von Backwaren im Garraum benutzt.
Sie können zusätzlich mit dieser Funktion den verzögerten Beginn des Garvorgangs programmieren.

Speisenmenge

Die Menge der Speisen bedingt die Garzeit. Je größer die Speisenmenge, desto länger ist die Garzeit und umgekehrt.

3. VERWENDUNG VON BLECHEN UND ROSTEN

Es wird folgende Nutzung vorschlagen:
- Aluminium Backbleche: Backwaren, frisches Brot
- Chromnickelstahl Bleche: Vorspeisen, Fleisch, Fisch, Kartoffeln
- Roste: Fleisch, z.B. Steaks, Hotdogs, Würstchen, tiefgekühltes Brot, tiefgekühlte Pizza.

IV. WARTUNG

1. ORDENTLICHE WARTUNG

Jede Wartung muss von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden. Vor dem Beginn aller Wartungsarbeiten das Gerät vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.
- Die Teile, die einer ordentlichen Wartung bedürfen sind von der Vorderseite oder durch Abmontieren der Rückwand zu erreichen.

Das Gerät muss mindestens ein Mal im Jahr von einem Fachtechniker überprüft werden.

Diese Kontrolle muss folgendes beinhalten:

• Verbrennung
Diese Kontrolle wird mit einem Messgerät (wie z.B. TESTO 300M etc.) durchgeführt, welches überprüft dass bei der Verbrennung die Menge von CO pro ppm und von CO2 in Prozent das die vom Gesetz vorgegebene Menge nicht überschritten wird (bei CO nicht über 300 ppm).
Sollten die CO Werte höher sein, gehen Sie zu den Steuerungen wie oben angezeigt weiter, um die Ursache zu identifizieren.

• Zustand der Flammenebene am Brenner
Diese Kontrolle wird gemacht, indem man den Kasten auf der Rückseite des Ofens herauszieht, der den Brenner des Gerätes enthält und seinen oberen Teil entfernt. Auf diese Weise können Sie den Brenner erreichen und eventuelle Rückstände oder Schmutz auf der Flammenstufe entfernen. Versichern Sie sich, dass die Flammenplattform nicht beschädigt ist (in Form von Rissen oder ähnlichem). Hier können verschiedene Gründe vorliegen wie z.B. falsche Düse, zu hoher Gasdruck, falscher Gastyp, Wasserlecks etc. Im Fall eines Bruchs oder ähnlichem veranlassen Sie unverzüglich den Austausch des Brenners.

• Zustand des Abzugsrohres
Diese Inspektion basiert auf der Kontrolle der Abzugrohre. Wenn Deformierungen oder Risse auftreten. Dies kann wieder verschiedene

Gründe haben, wie z.B. zu hoher Gasdruck, die falsche Düse für den Gastyp etc.. Im Fall eines Bruchs oder ähnlichem veranlassen Sie unverzüglich den Austausch der Abzugsrohre.

• Zustand der Turbulatoren
Bei dieser Kontrolle wird die Vollständigkeit der Turbulatoren im Abzugsrohr überprüft. Darüber hinaus sollte eine Überprüfung gemacht werden ob Russ im Abluftrohr vorhanden ist. Dies kann wieder verschiedene Gründe haben, wie z.B. zu hoher Gasdruck, die falsche Düse für den Gastyp etc.. Im Fall eines Bruchs oder ähnlichem veranlassen Sie unverzüglich den Austausch des Turbulators.

Nun haben Sie alle nötigen Kontrollen am Brenner und eventuellen Reparaturen vorgenommen.

2. AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Jede Wartung muss von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden. Vor dem Beginn einer Wartung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden und abgewartet werden bis das Gerät abgekühlt ist.
- Die Teile, die einer normalen Wartung bedürfen sind von der Vorderseite oder durch Demontage der Rückwand zu erreichen.

2.1 Auswechseln der Lampe im Garraum

Zum Auswechseln der Lampe gehen Sie bitte wie folgt vor:
- Trennen Sie das gerät vom Netz und lassen Sie es abkühlen.
- Entfernen Sie die Seitenroste
- Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab und ersetzen Sie die Lampe mit einer Neuen mit den gleichen Eigenschaften
- Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
- Hängen Sie die Seitenroste wieder ein.

2.2 Auswechseln der Schmelzsicherung

Wenn die Bedienelektronik keine Funktion zeigt, aber das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist, kann es sein, dass die Schmelzsicherung der Relaisplatine durchgebrannt ist.

Zum Wechseln der Sicherung gehen Sie wie folgt vor:
- Durch leichten Druck und Drehung des Sicherungshalters um 20° nach links, die Sicherung lösen;
- Den Stopfen des Sicherungshalters herausziehen;
- Die Schmelzsicherung aus dem Stopfen des Sicherungshalters entfernen;
- Die Sicherung durch eine Sicherung der glei chen Baureihe mit den gleichen techni schen Daten ersetzen;
- Den Stopfen wieder in den Sicherungshalter einsetzen;
- Den Sicherungshalter durch leichten Druck auf den Stopfen und durch Drehung um 20° nach rechts schließen.

2.3 Rücksetzen des Sicherheitsthermostates

Einige Geräte sind mit einem manuellen Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung ausgestattet. Bei Auslösen dieser Sicherheitsvorrichtung, das Gerät ausschalten. Die Sicherheitsvorrichtung ist durch Abnehmen der schwarzen runden Kappe, die auf der Rückseite des Gerätes im unteren Bereich angebracht ist, erreichbar: Bei manueller Rücksetzung, die Taste in der Mitte der Vorrichtung drücken, um das Gerät wieder zu aktivieren.

2.4 Auswechseln der Schmelzsicherung Flammensteuerung

Bei Defekt des Gaszündsystems ist es möglich, dass die zum Schutz der Flammensteuerung angebrachte Schmelzsicherung durchgebrannt ist.
Diese Schmelzsicherung befindet sich auf der Rückseite des Ofens (in der Nähe des Sicherheitsthermoschalters).

Zum Auswechseln der Schmelzsicherung wie folgt vorgehen:
- Durch leichten Druck und Drehung des Sicherungshalters um 20° nach links, die Sicherung lösen;
- Den Stopfen des Sicherungshalters herausziehen;

- Die Schmelzsicherung aus dem Stopfen des Sicherungshalters entfernen;
- Die Sicherung durch eine Sicherung der gleichen Baureihe mit den gleichen technischen Daten ersetzen;
- Den Stopfen wieder in den Sicherungshalter einsetzen;
- Den Sicherungshalter durch leichten Druck auf den Stopfen und durch Drehung um 20° nach rechts schließen.

LISTE VON ELEKTRONISCHEN IN DEN OFEN ZUSAMMENBAUEN KOMPONENTEN

XG 813 / XG 813 G
XG 613 / XG 613 G
XG 413 / XG 413 G

01	EL1080A0	Magnetventil Gas HLL
02	VE1055A0	Flammenwarnlicht HLL 220-240V 50/60Hz
03	VE1065A0	Zünder H21/09/02/220V-50Hz
04	PE1010B1	Powerplatine Vertikal 2003
05	PE1050B1	Vertikale Kontrollplatine
06	VE1070A0	Klingel SI1791C zu XG Modelen
07	VE169	einpoliger NA Druckknopf
08	VE177	Warnleuchte Std 230V
09	IE1210A0	Kit zu Motor mit 5fachen Anschluss
10	VE221	Kondensator zu Motor 5,0µF 450V
11	EL1165A0	Magnetventil 3 Abgänge mit JG-Verbindung (XG 813/G)
12	VE1135A0	VENTURI Auslöser20V 50/60 Hz SERIE 2
13	VE1005A1	HALOGEN LAMPE 40W 230V
14	VE1015A1	LAMPENHALTERUNG SERIE 2 FÜR HALOGEN LAMPEN
15	VE1020A0	MAGNETISCHER TÜRSCHALTER
16	TR255B	EINPOLIGES SICHERHEITSTTHERMOSTAT 330°C Ty95H L=1300mm
17	TR1005A2	Temperaturfühler mit Halterung (**ChefLux™**)
18	TR1000A3	Kerntemperaturfühler
19	VM250	zusätzliche Erdungklemme
20	CE116	Kabelanschluss 3x1,5 H07RN-F MT1,5+K1/3+SCHUKO
21	VE301	Sicherung P3800 10A 250 V
22	EL1155A0	einfaches Magnetventil mit J. Guest Verbindung mit Reduzierstopfen (XG413/G)
23	EL1160A0	zweifaches Magnetventil mit J. Guest Verbindung mit Reduzierstopfen (XG613/G)

3. Störungen und deren Behebung

Störung	Grund	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder hat ohne ersichtlichen Grund abgeschaltet.	Es liegt keine Spannung an.	Kontrollieren Sie die Sicherung.
	Sicherheitsthermostat hat ausgelöst.	Reaktivieren Sie das Sicherheitsthermostat.
	Die Feinsicherung ist defekt.	Erneuern Sie die Feinsicherung.
	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen.	Kontrollieren Sie den korrekten Anschluss.
Die Dampfzuführung ist aktiviert, es ist kein Wasser an den Ausläufen sichtbar	Die Wasserzuführung ist geschlossen.	Öffnen Sie den Wasserzulauf.
	Die Verbindung zur Wasserzuführung oder zum Tank ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie alle Leitungen.
	Falls das Gerät an einem Tank betrieben wird ist der Tank leer.	Füllen Sie Wasser in den Tank.
	Ein Wasserfilter ist verschmutzt.	Kontrollieren und säubern Sie alle Filter.
Das Gerät startet nicht nachdem eine Zeit eingestellt und der START/STOP Knopf gedrückt wurde.	Die Garraumtür ist offen oder nicht richtig verschlossen	Schließen Sie die Garraumtür.
	Defekter Türkontakt.	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann.
Auf der Temperaturanzeige leuchtet EE 1	Die Verbindung vom Garraumtemperaturfühler ist unterbrochen.	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann.
	Defekter Garraumtemperaturfühler.	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann.
Auf der Temperaturanzeige leuchtet EE 1	Die Kabelverbindung des Kerntemperaturfühlers ist unterbrochen.	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann.
	Defekter Kerntemperaturfühler.	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann.
Wasser tritt trotz geschlossener Tür aus dem Garraum aus.	Defekte Türdichtung.	Wechseln Sie die Türdichtung
	Defekte Türverriegelung.	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann.
Die Garraumbeleuchtung lässt sich nicht einschalten.	Defektes Leuchtmittel.	Wechseln Sie das Leuchtmittel.
	Lockeres Leuchtmittel.	Überprüfen Sie den richtigen Sitz des Leuchtmittels.
Das Koch-/Backergebnis ist ungleichmäßig.	Die Motoren führen keinen Drehrichtungswechsel durch.	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann.
	Ein Lüfterrad dreht sich nicht (bei Mehrmotorigen Geräten)	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann.
	Ein Heizelement ist defekt	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann.

ANHANG- 1

BEDIENPANEL HEISSLUFTDÄMPFER

Zeitanzeige

4 Programmschritte jeder Schritt ist frei programmierbar

Zeiteinstellung

Anzeige für Dampfzugabe und Entfeuchtung

Einstellung für Dampfzugabe und Entfeuchtung

Motorstop Taste

Temperaturanzeige

Anzeige für Kerntemperaturbetrieb und Delta T Funktion

Einstellung für Temperatur 50 - 260°C

Wahltaste für Kerntemperaturautomatik und Delta T Betriebsart

LICHT "ON / OFF"

Taste für Zeitverlängerung um 1 Min

Start/ Stop Taste

Anzeige Prgrammplatz

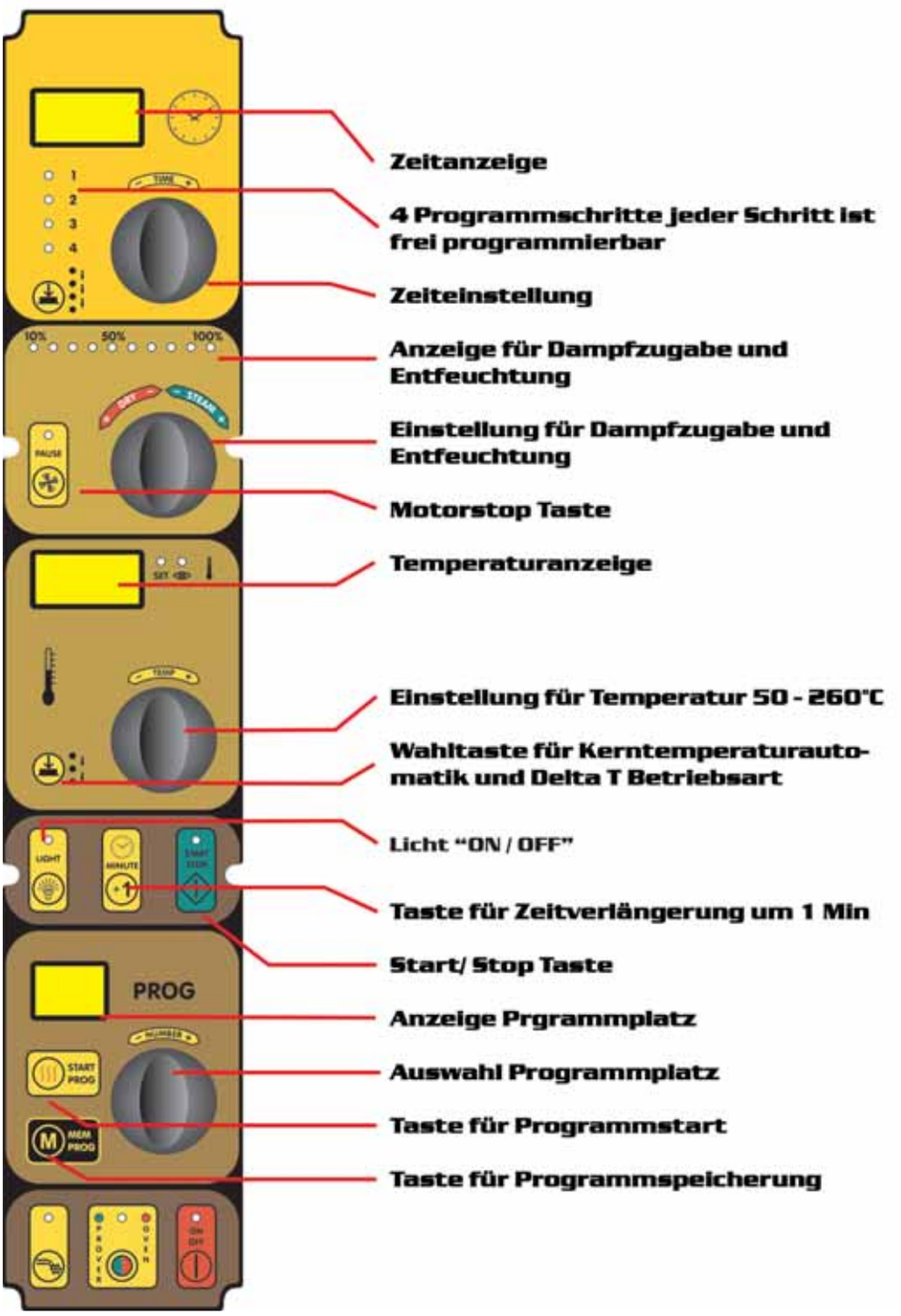
Auswahl Programmplatz

Taste für Programmstart

Taste für Programmspeicherung

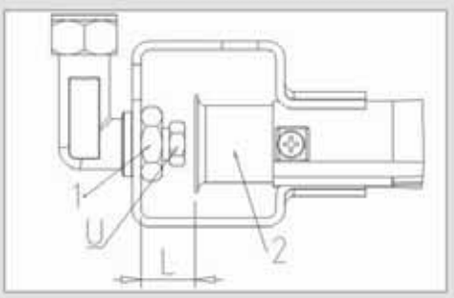
ANHANG - 2

BEDIENPANEL
BÄKEREI UND LADEN BACKÖFEN



OVENS PLANET®

TABELLA UGELLI PER I FORNI SERIE XG
NOZZLE CHART FOR GAS OVENS AND COMBI STEAMERS XG



IN BASE AL FORNO, MONTARE L'ADEGUATO UGELLO (U) SUL RACCORDO (1) SEGUENDO LA RELATIVA TABELLA. INOLTRE, FISSARE LA BOCCOLA (2) RISPETTANDO LA DISTANZA (L).

ACCORDING TO THE TYPE OF OVEN, PLEASE USE THE PROPER NOZZLE (U) TO BE FIXED ON THE CONNECTION (1) FOLLOWING THE DATA CHART. MOREOVER, PLEASE FIX THE BUSCHING (2) RESPECTING THE DISTANCE (L).

FORNO OVEN	UGELLO/NOZZLE (U)				ARIA PRIMARIA PRIMARY AIR L [mm]
	CODICE CODE	GAS sigla GAS CODE	PRESSIONE ENTRATA ENTRANCE PRESSURE [mbar]	DIAMETRO INIETTORE INJECTOR DIAMETER (1/100mm)	
XG413 (dal n°239 di serie) XG413G (dal n°571 di serie) 15.2 Kw	BR1070A0	G20	20	290	30
	BR1025A0	G20	25	270	30
	BR1160A0	G25	20	320	30
	BR1105A0	G25	25	310	30
	BR1105A0	G25.1	25	310	30
	BR252	G30	29	205	39
	BR1185A0	G30	36	190	39
	BR1190A0	G30	50	175	39
	BR1195A0	GZ350	13	420	30
XG613 (dal n°299 di serie) XG613G (dal n°575 di serie) 18.4 Kw	BR1160A0	G20	20	320	30
	BR1065A0	G20	25	300	30
	BR1050A0	G25	20	350	30
	BR1080A0	G25	25	340	30
	BR1080A0	G25.1	25	340	30
	BR1150A0	G30	29	220	39
	BR1045A0	G30	36	210	39
	BR1095A0	G30	50	195	39
	BR1170A0	GZ350	13	460	30
XG813 (dal n°243 di serie) XG813G (dal n°256 di serie) 21 kW	BR1050A0	G20	20	350	30
	BR1035A0	G20	25	330	30
	BR1165A0	G25	20	390	30
	BR1090A0	G25	25	370	30
	BR1090A0	G25.1	25	370	30
	BR1155A0	G30	29	240	39
	BR1055A0	G30	36	225	39
	BR1045A0	G30	50	210	39
	BR1175A0	GZ350	13	500	30

24-02-2006

Quando la tecnologia
diventa semplicità
UNOX®
OVENS PLANET®
UNOX S.p.A.
Tel.: +39 049 86.57.568 - Fax: +39 049 86.57.555
info@unox.com - www.unox.com

INDICE:

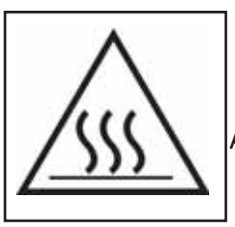
I. Istruzioni per l'installatore Pag. 02
1. TARGHETTA DATI Pag. 02
2. CERTIFICAZIONE Pag. 02
3. Installazione Pag. 02
- OPERAZIONI PRELIMINARI
4. Installazione Pag. 04
4.1 -COLLEGAMENTO ELETTRICO
4.2 - COLLEGAMENTO IDRICO
4.3 -COLLEGAMENTO ACCESSORI (LIEVITATORE, ABBATTITORE)
4.4 -COLLEGAMENTO ALLA RETE GAS
5. MESSA IN FUNZIONE PER LA PRIMA VOLTA Pag. 07

II. Istruzioni per l'utilizzatore Pag. 09
1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE Pag. 09
2. NOTE PER L'USO Pag. 10
3. PANNELLO COMANDI Pag. 10
3.1 DESCRIZIONE E USO DEL PANNELLO COMANDI
3.2 ESEMPIO DI IMPOSTAZIONE DI UN PROGRAMMA DI COTTURA
4. COMUNICAZIONE CON IL MONDO ESTERNO Pag. 13
5. MANUTENZIONE - PULIZIA Pag. 14
6. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO Pag. 14

III. Principi di cottura Pag. 15
1. TIPOLOGIE DI COTTURA Pag. 15
2. VARIABILI DI COTTURA Pag. 16
3. USO DI TEGLIE - GRIGLIE Pag. 16

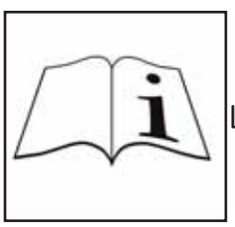
IV. Manutenzione Pag. 17
1. MANUTENZIONE ORDINARIA Pag. 17
2. MANUTENZIONE STRAORDINARIA Pag. 18
ELENCO COMPONENTI ELETTRONICI Pag. 18
3. GUASTI PIU' FREQUENTI Pag. 19

APPENDICE - 1 (comando digitale) Pag. 20
APPENDICE - 1 (comando digitale) Pag. 21



Attenzione superficie calda

Attenzione



Leggere istruzioni

Dati Tecnici
Schemi Elettrici
Ingombri
Vedere fascicolo allegato "DATI TECNICI"

I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Gentile Cliente, La ringraziamo e ci complimentiamo per aver acquistato un prodotto **UNOX**. Le avvertenze e i consigli che seguono riguardano le fasi per la corretta installazione, l'uso e la manutenzione dell'attrezzatura, a tutela della Sua sicurezza e per un miglior utilizzo dell'apparecchio.

Premessa:
L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita. I forni sono stati progettati per la cottura al forno di cibi come sotto riportato. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio. Il forno permette temperature d'esercizio comprese tra i valori di 0 - 260° C.
E' proibito intervenire sul forno manipolando i componenti sigillati dal costruttore al fine di migliorarne le prestazioni; il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose che potrebbero succedere a seguito dell'uso non corretto dell'apparecchiatura e la garanzia di un anno ne è automaticamente invalidata.

1. TARGHETTA DATI

Tabella pressioni gas

		G20	G25	G25.1	GZ350	G30	G31	
IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH-SK	II2H3+	20	—	—	—	28-30	37	mbar
DE	II2ELL3B/P	20	20	—	—	50	50	mbar
LU	I2E	20	—	—	—	—	—	mbar
LU	I3+	—	—	—	—	28-30	37	mbar
AT-CH	II2H3B/P	20	—	—	—	50	50	mbar
DK-SE-FI-NO-SI-CZ		20	—	—	—	30	30	mbar
BE-FR	II2E+3+	20	25	—	—	28-30	37	mbar
NL	II2L3B/P	—	25	—	—	30	30	mbar
IS	I3B/P	—	—	—	—	30	30	mbar
HU	II2HS3B/P	25	—	25	—	30	30	mbar
	II2HS3B/P	25	—	25	—	50	50	mbar
PL	II2ELs3B/P	20	—	—	13	36	36	mbar
BG-EE-LT-LV	II2H3B/P	20	—	—	—	28-30	28-30	mbar
CY-MT	I3B/P	—	—	—	—	28-30	28-30	mbar

2. CERTIFICAZIONE

La marcatura "CE" riportata sulle apparecchiature inserite in questo manuale fa riferimento alle seguenti direttive:

FORNI COMBINATI CONVEZIONE VAPORE a GAS
- SERIE XG :
- Direttiva Bassa Tensione
  DBT 73/23/CEE e 93/68/CEE,
  secondo la norma EN60335-2-42 e
  secondo la norma EN60335-1
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 89/336/CEE,
  secondo le norme CEI EN 55014-1, CEI EN 55014-2, CEI EN 61000-3-2, CEI EN 61000-3-3.
- Direttiva Apparecchi a gas 90/396/CEE,
  secondo le norme EN203-1, EN203-2 ed EN 437.

Per i forni serie XG il livello di rumore è inferiore a 70 db(A)

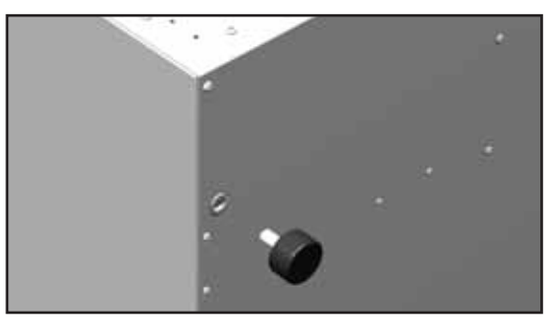
3. INSTALLAZIONE - OPERAZIONI PRELIMINARI

Tutte le operazioni di installazione e di allacciamento elettrico devono essere fatte da personale qualificato secondo le norme in vigore.

3.1 Controllare il luogo di installazione

Prima di posizionare l'apparecchiatura, verificare le misure d'ingombro e la corretta posizione ed efficienza degli allacciamenti elettrici e gas, confrontandoli con le caratteristiche tecniche del forno riportate nell'allegato fascicolo dati tecnici. In particolare, controllare la conformità del circuito di messa a terra dell'edificio ed il sistema d'evacuazione dei gas combusti.

3.2 Montare i piedini



I piedini sono posti all'interno dell'apparec-

chiatura e devono essere tassativamente montati.
Non utilizzare l'attrezzatura senza piedini.
Avvitare i piedini di sostegno alla base dell'attrezzatura, come da illustrazione.
A montaggio completato, portare in piano l'attrezzatura, avvitando o svitando i piedini stessi.

3.3 Posizionamento

Posizionare l'attrezzatura rispettando le norme di sicurezza indicate qui di seguito.
Posizionare l'attrezzatura in modo che la parete posteriore e laterale siano facilmente accessibili per effettuare l'allacciamento elettrico e per consentire la manutenzione dell'apparecchiatura.
L'apparecchiatura non è adatta all'incasso e al posizionamento in batteria.
Si consiglia di lasciare una distanza di 10 cm tra la parete posteriore e il camino del forno.

Con particolare riferimento ai forni, tutti i modelli devono essere posizionati sopra un supporto tipo lievitatore, porta-teglie, oppure sopra un tavolo.

Non installare i forni sul pavimento.

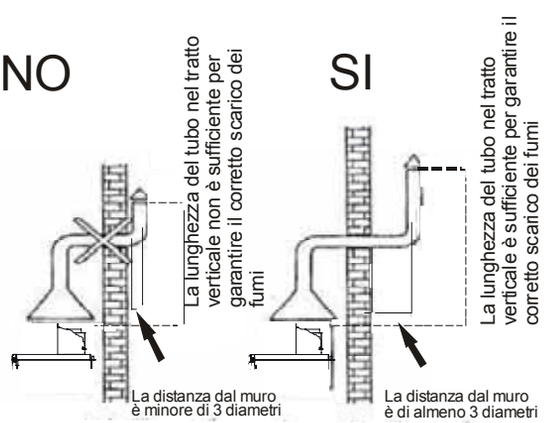
Assicurare che il forno sia fissato in maniera del tutto stabile al banco al fine di evitare possibili ribaltamenti o spostamenti che possano pregiudicare i correnti allacciamenti alle reti gas, elettriche e dell' acqua.

Se l'apparecchio é posizionato vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, bordure decorate ecc., si raccomanda che questi siano di materiale non combustibile.

In caso contrario devono essere rivestiti conmateriale isolante termico non combustibile, e occorre prestare la massima attenzione alle norme di prevenzione incendi.

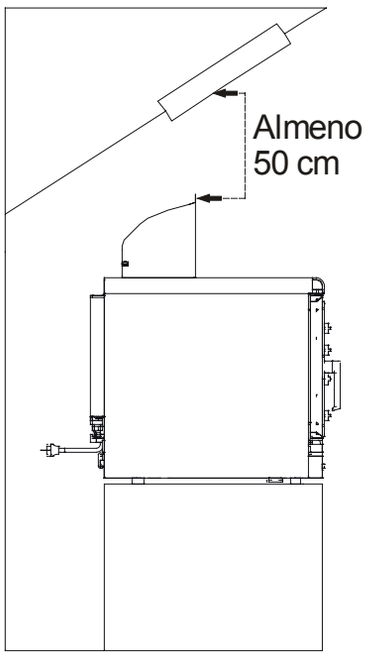
Installare l'apparecchio in locali con una ventilazione sufficiente per impedire la formazione di sostanze nocive alla salute.
Non ostruire o appoggiare nulla sullo scarico gas combusti posto sulla parte superiore dell'apparecchio.

Per l'installazione e le sezioni minime di ventilazione, consultare le norme di installazione e sicurezza in vigore nel paese dove il forno viene installato con i successivi aggiornamenti. Si presti particolare attenzione affinché il volume d'aria necessario alla combustione non venga in alcun modo ostruito da oggetti disposti sotto o intorno all'apparecchiatura, in particolare sui fori e le asole.
Assicurare sempre un sufficiente afflusso d'aria tale da garantire una corretta combustione e un adeguato ricambio d'aria per l'igiene dell'ambiente.
Tutti i modelli di forni a gas sono classificabili, in funzione del metodo di evacuazione dei gas combusti nelle seguenti tre tipologie di costruzione:
Tipo A1: i gas di scarico sono evacuati nell'ambiente d'installazione del forno.
Tipo B11: i gas di scarico sono evacuati all'esterno dell'ambiente d'installazione del forno mediante un camino tiraggio naturale di sicura efficienza. In questo tipo di installazione assicurarsi che il camino abbia per tutta la lunghezza una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio. Si deve avere sopra l'interruttore di tiraggio un tratto verticale di lunghezza non minore di 3 diametri.Il sistema di scarico deve avere per tutta la lunghezza un percorso ascensionale con pendenza minima del 10% e non devono esserci angoli minori di 90°. La parte orizzontale del collegamento scarico fumi non deve superare la lunghezza massima di 1,5 metri. In caso di impossibilità del collegamento, utilizzare una cappa d'aspirazione posta almeno a 50 cm dall'interruttore di tiraggio.


NO
SI
La lunghezza del tubo nel tratto verticale non è sufficiente per garantire il corretto scarico dei fumi
La distanza dal muro è minore di 3 diametri
La lunghezza del tubo nel tratto verticale è sufficiente per garantire il corretto scarico dei fumi
La distanza dal muro è di almeno 3 diametri

Tipo B21 : i gas di scarico sono evacuati all'esterno mediante una cappa. La cappa

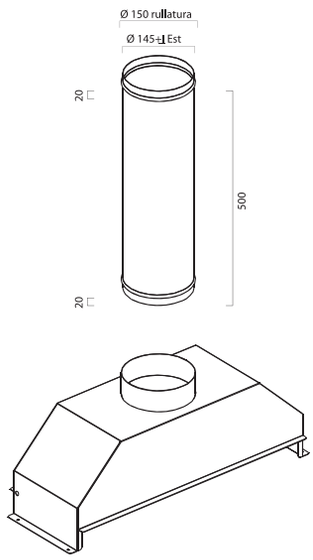
deve essere posizionata in modo da lasciare almeno 50 cm dall'interruttore di tiraggio per non creare aspirazione forzata del gas (vedere foto sotto).



La scelta riguardante il tipo di evacuazione dei gas combusti deve essere fatta in accordo a quanto prescritto dalle locali leggi in materia d'installazione di apparecchi a gas.

Tutti i forni sono dotati di camino antivento incorporato al circuito d'evacuazione dei gas combusti che serve in caso di ostruzione o di tiraggio anomalo: non va mai rimosso perché costituisce parte integrante del forno.

Per i forni modelli XG413, XG613 e XG813 ove sia prevista dalle norme d'installazione nazionali in vigore un'installazione di tipo B11, è obbligatorio inserire nell'interruttore di tiraggio il tubo verticale (come disegno a pagina seguente); se il tubo non dovesse essere reperibile in commercio, si prega di contattare l'importatore Ufficiale **UNOX** nel vostro paese, il quale contatterà **UNOX S.p.A.** per ricevere il pezzo necessario.



3.4 Rimuovere le pellicole di protezione

Togliere completamente la pellicola protettiva dalle pareti esterne dell'apparecchio con attenzione ed evitare che rimangano residui di colla.
Se nonostante ciò dovessero rimanervi ancora residui di colla toglierli con un solvente appropriato.

4. INSTALLAZIONE

4.1 - COLLEGAMENTO ELETTRICO
4.2 - COLLEGAMENTO IDRICO
4.3 - COLLEGAMENTO ACCESSORI
4.4 - COLLEGAMENTO ALLA RETE GAS

4.1 Collegamento elettrico

a- Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti.
Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta apposta sul l'apparecchio.
L'apparecchio deve essere posto in modo che la spina di connessione alla rete, sia accessibile.
Interporre tra l'apparecchiatura e la rete, un interruttore omnipolare accessibile dopo l'installazione, i cui contatti abbiano una distanza minima d'apertura di 3 mm,

di portata appropriata (ad es.: interruttore magnetotermico).
La tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale, riportata sulla targhetta dati del forno, di ± 10%.

b- L'apparecchiatura deve essere connessa alla linea di terra della rete.
Inoltre l'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo normativa in vigore.
Questo collegamento dove essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo:

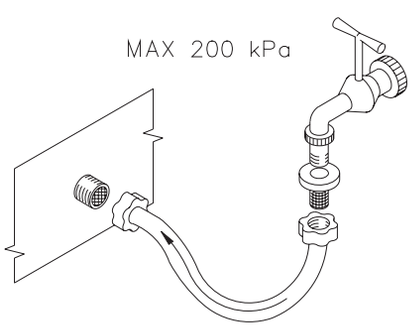
Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mm^2.

Per collegare l'apparecchio alla rete elettrica, utilizzare la spina in dotazione.

Se il cavo di alimentazione risulta essere danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o da suo personale autorizzato

4.2 Collegamento idrico

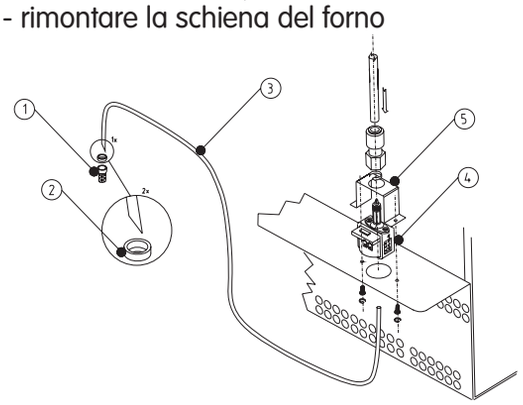
Collegamento alla rete idrica



E' necessario interporre tra la rete idrica ed il forno un rubinetto di intercettazione e un filtro meccanico.
Prima di collegare il tubo acqua al forno far defluire dell'acqua per eliminare eventuali residui .
L'acqua in ingresso al forno deve avere una temperatura massima di 30°C.
L'acqua in ingresso deve avere un valore di pressione compreso tra 0,5 e 2 bar.
L'acqua deve avere una durezza compresa tra 0,5 ° - 5 °F (questo per ridurre il formarsi di calcare all'interno della camera di cottura).
E' consigliato l'uso di un apparecchio demineralizzatore (osmosi inversa) onde evitare il deposito di calcare e/o altri minerali all'interno del forno

Collegamento idrico a serbatoio
(Sostituzione dell'elettrovalvola con la pompa dell'acqua)

Nei modelli di forno dove è prevista l'installazione opzionale della pompa per l'approvvigionamento dell'acqua da serbatoio esterno, procedere all'installazione come segue (vedere disegno seguente):
- togliere la schiena del forno
- scollegare i fili di alimentazione dell'elettrovalvola
- fissare la pompa (4) al forno mediante il supporto (5)
- collegare il tubo acqua interno alla pompa nell'innesto rapido
- collegare il tubo di carico acqua (3) alla pompa
- tagliare l'estremità del tubetto acqua come da disegno, inserire l'affondante (2) e fissarlo al filtro (1) acqua
- rimontare la schiena del forno



ATTENZIONE:
eseguire gli interventi di manutenzione, di sostituzione componenti e pulizia solo dopo aver disinserito l'alimentazione elettrica e chiuso l'alimentazione gas e acqua.
Controllare che il serbatoio contenga acqua prima di azionare la pompa. Il funzionamento della pompa senza acqua nel serbatoio brucia la pompa stessa.

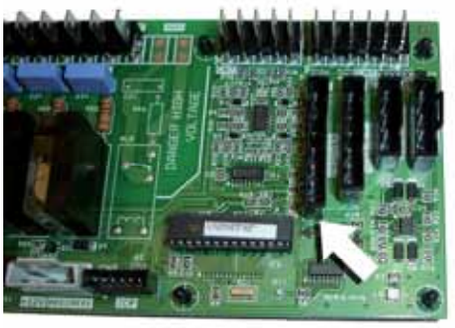
Scarico acqua condensa
Lo scarico dell'acqua condensa vapori si trova nella parte posteriore del forno e va collegata con un tubo rigido o flessibile e convogliato ad uno scarico aperto; il suo diametro non deve essere inferiore a quello dell'attacco di scarico e la lunghezza non superiore ad un metro.
Evitare strozzature su condotte flessibili o gomiti per condotta metalliche, lungo tutto il percorso di scarico.
Il tubo di scarico deve rimanere almeno 20 cm al di sotto dell'attacco scarico, per facilitare il deflusso.

4.3 Collegamento accessori (lievitatore, abbattitore)

Collegamento lievitatore
Per collegare il lievitatore a controllo elettronico al forno procedere come segue:

1- togliere la schiena del forno
2- utilizzando una pinza eliminare la linguetta metallica (vedere figura)

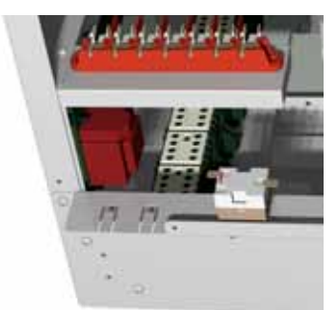
3- collegare il cavo di comando proveniente dal lievitatore alla scheda di potenza connettendolo all'apposito connettore (vedere figura)



4- fissare il passacavo presente sul cavo del lievitatore sull'apposita feritoia presente sul fondello del forno
5- rimontare la schiena del forno

Collegamento abbattitore
Per collegare l'abbattitore al forno procedere come segue:

6- togliere la schiena del forno
7- utilizzando una pinza eliminare la linguetta metallica (vedere figura)



8- collegare il cavo di comando proveniente dall'abbattitore) alla scheda di potenza connettendolo all'apposito connettore (vedere figura)

9- fissare il passacavo presente sul cavo dell'abbattitore sull'apposita feritoia presente sul fondello del forno
10- rimontare la schiena del forno

4.4 Collegamento alla rete del gas

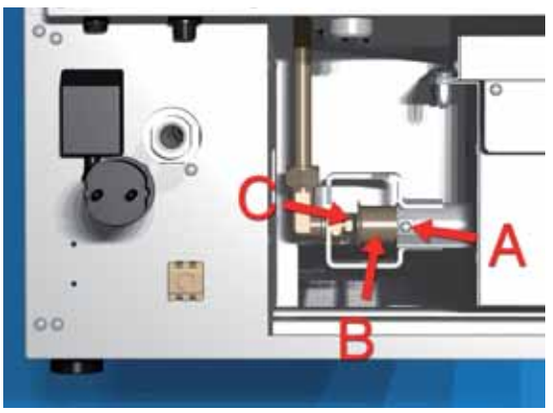
Prima di effettuare l'allacciamento l'installatore qualificato dovrà verificare che i dati riportati sulla targhetta dell'apparecchio corrispondano ai dati del tipo di gas esistente.
Nel caso in cui il gas esistente sia diverso dalla predisposizione consultare il paragrafo "Trasformazione ed adattamento ai vari tipi di gas".
L'apparecchio dovrà essere collegato rispettando le norme vigenti nel paese di installazione.
L'apparecchio dovrà essere fornito, a monte, di un rubinetto di intercettazione posto in un punto facilmente accessibile.

Il collegamento alla rete dell'impianto gas, per mezzo del raccordo da 3/4" di tipo ISO 7-1 posto in basso a sinistra del pannello posteriore del forno, può essere effettuato utilizzando tubazioni rigide o flessibili ed interponendo un rubinetto d'intercettazione omologato. Se vengono utilizzati tubi flessibili, questi dovranno essere d'acciaio accertandosi che non passino vicino alle zone calde e che non siano sottoposti a sforzi di torsione e trazione. Se si adoperano materiali non metallici quali guarnizioni, questi dovranno essere certificati e conformi alle correnti norme europee. Verificare la tenuta del circuito del gas passando sui raccordi di collegamento una soluzione di acqua saponata o specifici prodotti schiumogeni non corrosivi. In nessun caso usare una fiamma libera per ricercare le perdite di gas.

5. MESSA IN FUNZIONE PER LA PRIMA VOLTA

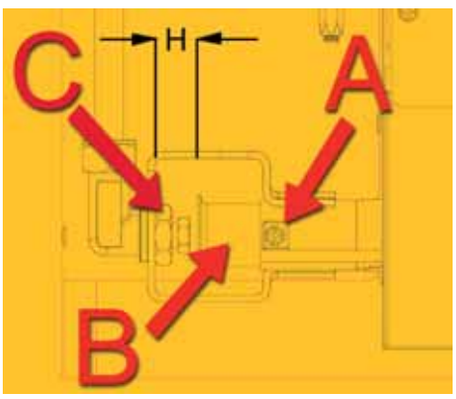
Nel caso in cui il gas esistente sia diverso dalla predisposizione consultare il paragrafo "5.1 - Trasformazione ed adattamento ai vari tipi di gas".

5.1 Trasformazione ed adattamento ai vari tipi di gas



L'adattamento deve essere eseguito da personale qualificato. Facendo riferimento ai dati tecnici di tabella, operare la sostituzione dell'iniettore principale e la regolazione dell'aria primaria attraverso la relativa boccola.
Eseguire tale operazione solo dopo aver chiuso il rubinetto d'intercettazione del gas posto a monte del forno e staccato l'alimentazione elettrica. Controllare che il diametro dell'iniettore da sostituire sia stampigliato sul medesimo in 1/100 di mm.
L'iniettore si trova nella parte posteriore in basso a sinistra. Per sostituire l'iniettore e regolare l'aria primaria operare nel modo seguente (vedere illustrazione a seguito):
- Allentare la vite A .
- Spostare la boccola B a destra.
- Svitare ed estrarre l'iniettore C mediante una chiave da 13 mm.
- Installare l'iniettore adatto al tipo di gas presente in rete (vedere tabella tecnica A nel foglio dati tecnici).
- Posizionare la boccola B alla corretta distanza H (vedere tabella tecnica A nel foglio dati tecnici).
- Avvitare nuovamente la vite A .

Avvertenza!
Dopo ogni adattamento a nuovo gas, accertarsi di:
- Applicare sulla targhetta un adesivo indelebile con i dati relativi alla nuova installazione.
- Sigillare nuovamente le parti regolate.
- Procedere alle opportune prove di tenuta del circuito gas.
- Eseguire un controllo generale di funzionamento.



5.2 Controllo della portata termica nominale

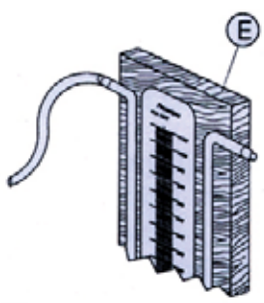
La portata termica dovrà essere verificata in base ai dati riportati in questo manuale d'uso da personale autorizzato o dall'ente preposto. Tale controllo dovrà avvenire nel caso di nuove installazioni, trasformazioni o adattamenti ad altri tipi di gas,
così come dopo ogni intervento di manutenzione.
La portata termica nominale così come le pressioni di allacciamento si possono ricavare dalla tabella "Dati tecnici".
I componenti sigillati (ad esempio con vernice) non devono mai essere manipolati.

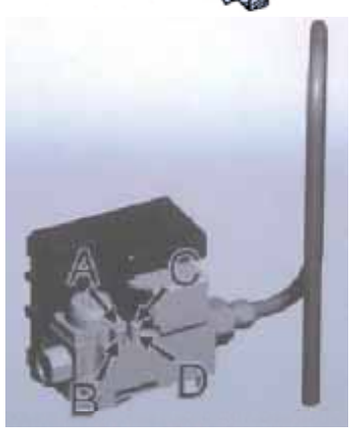
Metodo volumetrico
La potenza termica nominale prevista si ottiene utilizzando gli ugelli come descritto nella tabella A nel foglio dati tecnici e con la pressione d'allacciamento prescritta per ogni tipo di gas.
Se si desidera un ulteriore controllo della potenza termica nominale, tale controllo può essere effettuato con il metodo volumetrico.
Il controllo della potenza termica si effettua per mezzo di un contatore e di un cronometro.
Il volume esatto di gas che deve passare per unità di tempo si può rilevare dalla tabella A nel foglio "Dati tecnici".
Tale valore per l'allacciamento va mantenuto nell'ambito previsto con una tolleranza pari a ± 5 %.
Qualora si riscontrino delle deviazioni si dovrà verificare che siano stati impiegati ugelli dal diametro corretto e la corretta pressione.

5.3 Controllo della pressione d'allacciamento

La pressione d'allacciamento va misurata, con apparecchiatura in funzione, utilizzando un misuratore di pressione per fluidi (ad esempio un manometro ad "U" con risoluzione 0,1 mbar oppure un manometro elettronico). Per eseguire tale controllo, accedere all'elettrovalvola del gas e poi, tramite un tubo flessibile, collegare il manometro "E" alla presa di pressione in entrata "B" dopo aver svitato la relativa vite di tenuta "A" (vedi Figura sotto).
Misurare la pressione in entrata: se questa non è compresa nell'ambito dei valori indicati nella tabella A del foglio dati tecnici, in nessun caso sarà possibile la messa in funzione definitiva del forno. L'ente per l'erogazione del gas deve essere informato per rimuovere le cause che determinano una pressione in entrata anomala e non conforme per il funzionamento del forno.
Se la pressione del gas in entrata è corretta ma il bruciatore funziona male, provare a misurare la pressione in uscita dalla valvola attraverso la presa di pressione in uscita "D" dopo aver svitato la relativa vite di tenuta "C".
Se la caduta di pressione, rispetto al valore di pressione in entrata, è superiore a 2 mbar ciò significa che la valvola è difettosa oppure il suo regolatore di pressione non è stato messo fuori servizio come dovuto. In questo caso, per la risoluzione del guasto, rivolgersi al costruttore o alla sua rete di assistenza tecnica autorizzata.
Avvertenza!
Le parti dell'elettrovalvola regolate e sigillate dal costruttore non devono essere manomesse per alcun motivo.

Avvertenza!
Le parti dell'elettrovalvola regolate e sigillate da costruttore non devono essere manomesse per alcun motivo.





5.4 Controllo del funzionamento

Mettere in funzione l'apparecchio seguendo le istruzioni per l'uso.
Verificare la tenuta dell'apparecchio.
Controllare la formazione delle fiamme, la loro interaccensione e il loro aspetto attraverso i tre fori di ispezione.

5.5 Consigli all'utente

Il tecnico responsabile dell'installazione deve istruire il cliente/utente riguardo gli aspetti fondamentali di sicurezza di funzionamento del forno con riferimento alle informazioni contenute nel presente "Manuale istruzioni" che viene consegnato assieme al forno. Ogni operazione di manutenzione straordinaria (sostituzione di componente guasto, adattamento ad altro gas, ecc.) deve essere eseguita da personale tecnico dotato dei necessari requisiti professionali; al termine di tali operazioni è richiesto un controllo generale di funzionalità del forno.
Si consiglia a questo scopo la stipula di un contratto di manutenzione tale da far ispezionare l'apparecchio almeno due volte all'anno e che preveda un accurato controllo dei collegamenti elettrici, del gas e dell'acqua.
All'utente finale è riservato esclusivamente l'uso e la pulizia giornaliera dell'apparecchiatura.

5.6 Verifica funzionamento

Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni per l'uso descritte successivamente.
Nel primo avviamento fare attenzione in quanto il forno può andare in blocco. Serve quindi insistere tramite il pulsante riarmo (Pulsante grigio posto sul pannello comandi frontale) per spurgare l'aria del circuito. Una volta avviato il forno controllare la presenza della fiamma tramite il foro sul pannello frontale posto sotto la porta.
Spiegare all'utente il funzionamento e la messa in opera dell'apparecchio con l'aiuto del manuale di istruzioni.
Se dopo ripetuti tentativi di accensione la fiamma (terminata la scintilla di accensione) continua a spegnersi, invertire la fase con il neutro della spina (togliere la spina, ruotarla di 180 gradi e reinserirla).

II. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

ATTENZIONE:
L'apparecchiatura non va pulita con getto d'acqua.
Non lavare mai l'interno della camera di cottura con acidi o prodottti aggressivi, ma solo con sapone e acqua.
L'apparecchiatura è destinata all'uso profes sionale specifico e deve essere utilizzato da personale qualificato.

Ricordarsi sempre di chiudere i rubinetti di alimentazione del gas e dell'acqua e di staccare l'alimentazione elettrica al termine della giornata di lavoro e soprattutto in caso di prolungata inattività del forno. Arieggiare costantemente il locale in cui l'apparecchiatura è installata.

1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

ATTENZIONE:
leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
Tutto il personale autorizzato ad operare sul forno è tenuto a leggere le istruzioni ed informazioni contenute in questo libretto. In caso di smarrimento o di deterioramento, richiedere una copia del libretto al costruttore. In caso di vendita del forno a terzi, consegnare il libretto assieme a tutti gli accessori di ricambio ricevuti all'acquisto.

Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro assistenza tecnica ed esigere parti di ricambio originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e la garanzia viene a decadere.

2. NOTE PER L'USO

Premessa:
L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.
I forni sono stati progettati per la cottura al forno di cibi come sotto riportato.
Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
Il forno permette temperature d'esercizio comprese tra i valori di 0 - 260° C.
L'apparecchiatura può essere utilizzata per i seguenti impieghi:
- per le cotture di tutti i prodotti di Pasticceria e Pane, freschi o congelati;
- per le cotture di tutti i prodotti di Gastronomia, freschi o congelati
- per ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati
- per la cottura a vapore di carni, pesce e verdure.

Nel disporre il cibo in camera di cottura mantenere uno spazio di almeno 20 mm tra una bacinella e l'altra per permettere la circolazione dell'aria calda.
Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.

3. PANNELLO COMANDI

3.1 Descrizione e uso del comando digitale

Controllo Tempo

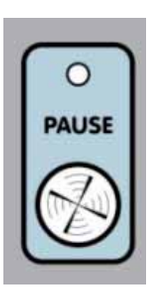
Espresso in minuti e programmabile in 4 tempi base.
Regola il tempo di cottura fino ad un massimo di 9 ore 59 minuti primi per ognuno dei 4 tempi base.

Per ciascun tempo base è possibile impostare tutti i parametri di funzionamento quali temperatura, vapore ecc.
Per passare da un tempo base ad un altro è necessario premere il pulsante posto a sinistra della manopola regolazione tempo.
Il tempo totale visualizzato sul display è la somma di tutti i tempi base impostati.
Durante la cottura il tempo visualizzato sul display è il tempo residuo di cottura.

Quando sul display del tempo è visualizzato il valore 000 girando la manopola in senso antiorario sul display compare la scritta InF; in questo caso il tempo di funzionamento è infinito: il forno parte premendo il pulsante START / STOP e si ferma solo quando il pulsante viene premuto nuovamente.

Controllo clima
Questa sezione permette di impostare la quantità di vapore o la quantità di asciugatura all'interno della camera di cottura.
Girando la manopola in senso orario si imposta la percentuale di umidità: si accendono i led di colore verde (ciascun led acceso determina un incremento del 10%).
Girando la manopola in senso antiorario si imposta la percentuale di asciugatura: si accendono i led di colore rosso (ciascun led acceso determina un incremento del 10%).

Stop ventole
Premendo il pulsante "STOP VENTOLE" si spengono i motori, il bruciatore, l'elettrovalvola dell'acqua e il Venturi.
L'attivazione di tale funzione è segnalata dall'accensione del relativo led.
Tale funzione serve per far lievitare il prodotto all'interno del forno o per ritardare l'inizio della cottura.



>> CONTROLLO TEMPERATURA IN CAMERA DI

COTTURA

Regola la temperatura da 50°C a 260°C. Ruotare la manopola per impostare la temperatura di cottura.
La posizione SET mostra la temperatura di impostazione, la posizione con il simbolo "occhio" permette di controllare la temperatura attuale presente in camera.
Durante il funzionamento del forno, la visualizzazione della temperatura si sposta continuamente da SET a "occhio" in automatico ogni 4 secondi.

>> CONTROLLO TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO

Regola la temperatura da 0°C a 100°C della sonda al cuore. Ruotare in senso orario la manopola per impostare la temperatura della sonda al cuore.
La posizione SET mostra la temperatura di impostazione, la posizione con il simbolo "occhio" permette di controllare la temperatura attuale presente al cuore del prodotto.
Durante il funzionamento del forno, la visualizzazione della temperatura si sposta automaticamente da SET a "occhio" ogni 4 secondi.
Quando la temperatura al cuore raggiunge la temperatura di SET (temperatura impostata), la cottura si ferma (indipendentemente dal tempo impostato).
La temperatura attuale presente all'interno del prodotto può essere rilevata anche senza avere impostato la sonda al cuore, quindi con un SET a 0°C.

Cottura e utilizzo del delta T (Δ T)

La cottura Delta T funziona mantenendo costante la differenza di temperatura tra l'interno del prodotto (misurata mediante la sonda al cuore) e la camera del forno. In altre parole la temperatura della camera viene ricavata sommando alla temperatura interna del prodotto (a mezzo della sonda al cuore) un valore fisso Delta T impostato dall'utente.
In questo caso la suddivisione del tempo di cottura in 4 tempi base viene disattivato e il tempo di cottura totale viene definito quando viene raggiunta la temperatura di set della sonda al cuore.

Sistemi di impostazione della temperatura

a) Utilizzo della sola temperatura camera cottura;
b) Utilizzo della temperatura camera cottura + sonda al cuore;
c) Utilizzo della temperatura sonda al cuore + Delta T.

NOTA BENE:
quando viene utilizzata la soluzione b viene resa inattiva la funzione Delta T;
quando viene utilizzata la soluzione c viene resa inattiva la funzione temperatura camera di cottura.

Per impostare le temperature richieste dal tipo di soluzione adottata, premere il pulsante posto a sinistra della manopola di regolazione della temperatura.

Pulsante START / STOP
Il pulsante START / STOP serve per dare l'avvio alla cottura. Inoltre può servire per interrompere ed avviare il forno durante un ciclo di cottura.
Forno in funzione led acceso
Forno acceso ma non in funzione led spento

Pulsante +1
In funzionamento manuale, ad ogni pressione del pulsante, si incrementa di 1 minuto il tempo impostato di cottura.
Solo afine cottura, con l'utilizzzo dei programmi, tale pulsante incrementa di un minuto il

tempo di cottura utilizzando i parametri (temperatura, umidità ecc.) impostati sull'ultima base tempi.

Pulsante LIGHT
Una breve pressione di tale pulsante accende per 30 secondi le luci all'interno della camera di cottura; passati i 30 secondi la luce si spegne.
Una pressione superiore di 3 secondi permette di accendere in maniera continuativa la luce all'interno della camera di cottura.
Per spegnere la luce è sufficiente una leggera pressione sul pulsante.

Memorizzazione e utilizzo dei programmi
Il forno è predisposto per la memorizzazione di 70 programmi di cottura.

Procedura per la memorizzazione di un programma:

1- impostare, mediante la manopola, il numero di programma che si vuole memorizzare;
2- impostare i vari parametri di funzionamento relativi alla 4 fasi di cottura;
3- memorizzare il programma tenendo premuto per 5 secondi il pulsante MEM PROG;

Procedura per l'utilizzo di un programma già memorizzato:
1- impostare, mediante la manopola, il numero di programma che si vuole utilizzare;
2- avviare il programma mediante il pulsante START PROG

Procedura per la modifica di un pro gramma già memorizzato:
1- impostare, mediante la manopola, il numero di programma che si vuole memorizzare;
2- modificare i vari parametri di funzionamento;
3- memorizzare il programma modificato tenendo premuto per 5 secondi il pulsante MEM PROG

Preriscaldamento automatico
Il preriscaldamento automatico funziona solo quando vengono utilizzati i programmi.
Quando si avvia il programma attraverso il tasto START PROG, il forno comincia a riscaldare la camera di cottura e sui display non appare nessun dato; quando il forno raggiunge la temperatura di pre-riscaldamento emette un suono continuato.
A questo punto inserire nel forno i prodotti da cuocere e chiudere la porta: il programma di cottura parte automaticamente e si attivano tutti i display.

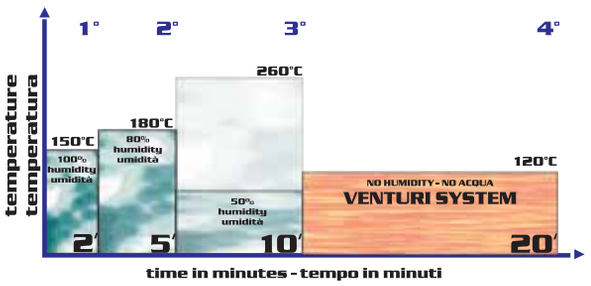
Pulsante ON / OFF
Il pulsante ON / OFF accende e spegne il forno; quando il forno è spento il led è acceso e segnala la presenza della tensione di rete.

Pulsante OVEN / PROVER
(in presenza di collegamento ad un lievitatore digitale)
Il pannello elettronico permette di controllare contemporaneamente sia il forno che il lievitatore digitale. Questo significa che forno e lievitatore possono funzionare contemporaneamente e tramite il pulsante OVEN / PROVER è possibile passare dalla gestione forno alla gestione lievitatore.
Quando il led è rosso si è in gestione forno.
Quando il led è verde si è in gestione lievitatore.

Gestione lievitatore
Quando si è in gestione lievitatore (e quindi il led è di colore verde) si attivano solo le funzioni tempo e temperatura; tutte le altre funzioni sono disabilitate.
La massima temperatura impostabile all'interno del lievitatore e 70°C.

Pulsante acqua lievitatore
Tenendo premuto tale pulsante si introduce acqua nella vasca del lievitatore in modo manuale (fare attenzione al livello della vasca per evitare tracimazioni).

3.2 Esempio impostazione controllo elettronico



Seguire l'esempio sul grafico indicato.
Il tempo totale di cottura é la somma dei 4 tempi base programmati, nell'esempio pari a 37 minuti.

1. Con la manopola PROG selezionare il numero di programma che si vuole impostare (da 1 a 70)

2. Impostare i parametri relativi al primo tempo base:

TEMPO	: 2 minuti
TEMPERATURA CAMERA	: 150°C
TEMPERATURA SONDA	: ---
QUANTITA' DI VAPORE	: 100%
ESTRAZIONE UMIDITA'	: ---
STOP VENTILATORI	: no

3. Premere il tasto MEM del tempo per memorizzare i parametri relativi al primo tempo base e passare al secondo.

4. Impostare i parametri relativi al secondo tempo base:

TEMPO	: 5 minuti
TEMPERATURA CAMERA	: 180°C
TEMPERATURA SONDA	: ---
QUANTITA' DI VAPORE	: 80%
ESTRAZIONE UMIDITA'	: ---
STOP VENTILATORI	: no

5. Premere il tasto MEM del tempo per memorizzare i parametri relativi al secondo tempo base e passare al terzo.

6. Impostare i parametri relativi al terzo tempo base:

TEMPO	: 10 minuti
TEMPERATURA CAMERA	: 260°C
TEMPERATURA SONDA	: ---
QUANTITA' DI VAPORE	: 50%
ESTRAZIONE UMIDITA'	: ---
STOP VENTILATORI	: no

7. Premere il tasto MEM del tempo per memorizzare i parametri relativi al terzo tempo base e passare al quarto.

8. Impostare i parametri relativi al quarto tempo base:

TEMPO	: 20 minuti
TEMPERATURA CAMERA	: 120°C
TEMPERATURA SONDA	: ---
QUANTITA' DI VAPORE	: ---
ESTRAZIONE UMIDITA'	: 100%
STOP VENTILATORI	: no

Dopo aver impostato tutti i parametri di funzionamento relativi alle 4 fasi di cottura tenere premuto per almeno 5 secondi il tasto MEM PROG: il forno emetterà un bip per confermare l'avvenuta memorizzazione del programma.

3.3 Riarmo fiamma

Sotto al pannello comandi è posta la spia di segnalazione blocco e il pulsante di riarmo fiamma.
La spia di blocco segnala lo spegnimento del la fiamma: in tal caso premere il pulsante di riarmo per ripristinare la fiamma.

4. COMUNICAZIONE CON IL MONDO ESTERNO

Il forno dispone di una porta seriale per la comunicazione con il mondo esterno (ad esempio un PC, un palmare ecc.)
Tale porta permette di: inserire i programmi di cottura, modificare alcuni parametri di funzionamento del forno.
La porta seriale è posta nella parte inferiore destra (osservando il forno da davanti) del forno, sotto al pannello elettronico di controllo.

5. PULIZIA FORNO

AVVERTENZA:
Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.
Non devono essere usati getti d'acqua per la pulizia dell'apparecchio

5.1 Prima utilizzazione del forno

Per la prima utilizzazione dell'attrezzatura: pulire la parte in metallo con acqua calda e sapone e risciacquarlo. Non lavare mai l'interno della camera con acidi o prodotti aggressivi.

Riscaldarlo quindi a vuoto per 30 minuti circa alla temperatura di 200°C per eliminare eventuali odori dell'isolamento termico.

5.2 Pulizia camera di cottura

Ogni fine ciclo di cottura pulire l'interno della camera di cottura usando prodotti adatti allo scopo.

- Per agevolare la pulizia, togliere le griglie laterali estraendole dai loro supporti;
- accendere il forno;
- regolare la temperatura a circa 80°C;
- regolare il vapore al massimo per circa 10 minuti;
- lasciare raffreddare e pulire con un panno.

Non usare per la pulizia dell'acciaio acidi, prodotti aggressivi o prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridico etc.) anche se diluiti.

5.3 Pulizia esterna del forno

Non utilizzare un getto d'acqua in pressione per il lavaggio esterno del forno.
Utilizzare panni inumiditi.

5.3 Apertura del carter

6. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura:

- disinserire l'interruttore automatico di alimentazione elettrica, posto a monte dell'apparecchiatura.
- rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato.

III. PRINCIPI DI COTTURA

1. TIPOLOGIE DI COTTURA

Le tipologie di cottura effettuabili con le attrezzature indicate in questo manuale sono:

- la Cottura Professionale di Pane e Pasticceria in modalità:
  1. CONVEZIONE: utilizzo di aria calda come mezzo di cottura.
  2. CONVEZIONE + UMIDITÁ: utilizzo di aria calda come mezzo di cottura con aggiunta di umidità.

- la Cottura Professionale di Prodotti di Gastronomia in modalità :
  1. VAPORE: utilizzo del vapore come mezzo di cottura
  2. CONVEZIONE: utilizzo di aria calda come mezzo di cottura.
  3. CONVEZIONE + VAPORE: utilizzo di aria calda e vapore come mezzo di cottura

1.1 Tipi di cottura principali

Avvertenza:
a- Riscaldare il forno impostando una temperatura 30°C superiore alla temperatura di cottura prima di qualsiasi utilizzo per ottenere il massimo di uniformità di cottura.
b- L'utilizzo di temperature più elevate rispetto allo standard richiesto da un prodotto porta ad una cottura non uniforme.
c- Cottura di pane e pasticceria: non utilizzare teglie con un altezza superiore ai 20 mm ed evitare che i prodotti posti nella teglia si tocchino.

Cottura a CONVEZIONE

- Temperatura variabile: da 0°C al massimo
- Vapore non utilizzato

La cottura nel forno ventilato avviene per mezzo del ricircolo di aria calda all'interno della camera di cottura. Questo permette di cucinare il cibo in modo uniforme grazie ad una distribuzione omogenea della temperatura.
L'uniformità di cottura é garantita anche a pieno carico del forno. Il prodotto è cotto perfettamente sia in superfice, con una doratura omogenea, che nella parte interna, con una struttura uniforme e una umidità residua costante.
Il vantaggio è la possibilità di poter cuocere contemporaneamente pietanze di diversa natura (purchè la temperatura di cottura sia la stessa) senza mescolarne i sapori.

Cottura a CONVEZIONE + UMIDITA' :

- Temperatura variabile: da 0°C al massimo
- Umidità variabile: da 0% al 50%

Viene utilizzata aria calda come mezzo di cottura con aggiunta di umidità variabile, a seconda del prodotto da cuocere.

Cottura a VAPORE

- Temperatura : 105°C — 115°C
- Vapore : 100%

Viene utilizzato il vapore come mezzo di cottura.
L'utilizzo della cottura a vapore ventilato è indicata in tutti quei casi dove si vuole un effetto di lessatura del cibo.
Si mantiene in questo caso inalterato il contenuto nutrizionale del cibo, l'aspetto esteriore e il peso. Infatti con questo tipo di cottura non vi è perdita di liquidi da parte del cibo.

Cottura mista CONVEZIONE + VAPORE

- Temperatura variabile: da 0°C al massimo
- Vapore variabile: da 0% al 100%

Utilizzo combinato dell'aria calda e del vapore come mezzo di cottura. Rappresenta il sistema di lavoro più vantaggioso e più efficace nei metodi di cottura oggi utilizzati.
I tempi di cottura si riducono notevolmente, allo stesso tempo i prodotti mantengono

pressochè inalterato il loro peso e il cibo rimane più morbido.
E' possibile continuare in momenti separati la cottura e precisamente con la cottura a vapore prima, passando poi alla gratinatura esterna dei prodotti.

1.2 Altri tipi di cottura

La possibilità di impostare liberamente TEMPERATURA e VAPORE permette di effettuare altri tipi di cottura diversi :

Rigenerazione dei Cibi:
- Temperatura variabile: da 0°C al massimo
- Vapore variabile: da 0% al 100%

Cotture a Bassa Temperatura:
- Temperatura : inferiore a 100°C.
- Vapore variabile: da 0% al 100%

2. VARIABILI DI COTTURA

Temperatura
L'esatta impostazione della temperatura garantisce una cottura corretta del cibo sia nella parte esterna che in quella interna.
- Una temperatura bassa rispetto e quella corretta tende più ad essiccare che a cuocere il cibo.
- Una temperatura superiore a quella corretta tende a bruciare la parte esterna e lasciare l'interno non cotto (fenomeno questa a volte desiderato, per esempio nelle carni).

Tempo
Questa variabile dipende molto dalla quantità di cibo introdotto nel forno. Maggiore è la quantità più si allungano i tempi di cottura e viceversa.
Tempi brevi rispetto a quelli corretti non permettono una cottura completa del cibo.
Tempi lunghi, sempre rispetto a quelli corretti, creano fenomeni di bruciatura esterna degli alimenti.

Vapore
La combinazione di temperatura e vapore permette di effettuare diversi tipi di cottura a seconda del tipo di prodotto da cuocere.
La libera impostazione della quantità di vapore con una temperatura variabile permette di cuocere in modo trivalente: cottura a sola convezione, cottura a vapore e cottura mista convezione con vapore.
Impostando il vapore al massimo e una temperatura a circa 105°C si effettua la cottura per mezzo del vapore, per esempio per la lessatura delle verdure.

Estrazione umidità con sistema Venturi

Questa funzione é utilizzata quando vi é la necessità di far asciugare il prodotto in camera, attraverso la fuoriuscita dell'aria umida dalla camera con il Sistema Venturi.
In questo modo il prodotto diventa croccante e friabile all'esterno (per esempio del pane o della carne), mantenendo l'interno asciutto e con struttura uniforme .
Se il prodotto cotto produce umidità, si può estrarre attraverso il "SISTEMA VENTURI", mantenendo così sempre un ambiente asciutto.

Stop motori
Questa funzione é utilizzata per la lievitazione in camera dei prodotti.
E' inoltre utilizzata per programmare l'inizio posticipato della cottura.

Quantità cibo
La quantità di cibo influenza il tempo di cottura.
Maggiori quantità significano tempi di cottura più lunghi e viceversa.

3. USO DI TEGLIE – GRIGLIE

Si consiglia l'uso di:
- Teglie in alluminio: pasticceria, pane non surgelato;
- Teglie in acciaio: primi piatti, carni, pesce, patate;
- Griglie: carni da rosolare come bistecche, wursetel, salsicce, pane surgelato pizza surgelata.

IV. MANUTENZIONE

1. MANUTENZIONE ORDINARIA

Qualsiasi lavoro di manutenzione deve essere effettuato solamente da personale qualificato.
Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.
- I componenti che necessitano di manutenzione ordinaria sono accessibili togliendo il pannello comandi frontale e la schiena del forno.

Sottoporre l'apparecchiatura periodicamente (almeno una volta l'anno) ad un controllo totale da parte di un tecnico specializzato.

Tale controllo dovrà consistere nella verifica di:

▸ Combustione
Tale verifica si effettua tramite misuratore di incombusti (tipo TESTO 300M etc.) verificando che nei prodotti della combustione il contenuto di CO in ppm e la CO2 in % risultino all'interno dei limiti previsti dalle norme di riferimento (indicativamente il CO deve rimanere sotto i 300 ppm).
Nel caso il CO dovesse avere valori superiori procedere ai controlli indicati sotto per individuare la causa dell'anomalia.

▸ Stato piano di fiamma bruciatore.
Tale verifica si effettua estraendo la scatola porta-bruciatore dal retro del forno e rimuovendo la parte superiore della stessa. Si avrà così accesso al bruciatore e si dovrà verificare la presenza di eventuali residui o sporco sul piano di fiamma in corrispondenza delle bocche di fiamma. Rimuovere ogni eventuale residuo.
Accertarsi che il piano di fiamma non sia danneggiato (presenza di crepe o fessure). IN TAL CASO RICERCARE E RIMUOVERE LA CAUSA DELLA ROTTURA (pressione del gas troppo elevata, ugello sbagliato per il tipo di gas, forno posizionato su un piano non orizzontale, perdite di acqua sul piano di fiamma etc.). In caso di rottura provvedere immediatamente alla sostituzione del bruciatore.

▸ Stato canne
Tale verifica si effettua controllando che le canne non abbiano subito deformazioni o vi siano crepe/fessure. Nel caso di canne deformate o con presenza di crepe RICERCARE E RIMUOVERE LA CAUSA DELLA ROTTURA (pressione del gas troppo elevata, ugello sbagliato per il tipo di gas , forno posizionato su un piano non orizzontale, perdite di acqua sul piano di fiamma etc.). In caso di rottura provvedere immediatamente alla sostituzione delle canne.

▸ Stato turbolatori
Tale verifica si effettua estraendo i turbolatori dall'interno delle canne e verificando che siano integri (non presenza di rotture — crepe sugli stessi). Verificare inoltre la presenza di fuliggine.
Nel caso di presenza di fuliggine e/o di crepe RICERCARE E RIMUOVERE LA CAUSA DELLA ROTTURA (pressione del gas troppo elevata, ugello sbagliato per il tipo di gas, perdite di acqua sul piano di fiamma etc.). In caso di rottura provvedere immediatamente alla sostituzione del turbolatore.

Una volta eseguiti tutti i controlli e le eventuali sostituzioni procedere nuovamente al controllo della combustione.

2. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Qualsiasi lavoro di manutenzione deve essere effettuato solamente da personale qualificato.
Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.
- I componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili togliendo il pannello comandi frontale e la schiena del forno.

2.1 Sostituzione lampada illuminazione

Per sostituire la lampada illuminazione ope-

rare come segue:
- Disinserire elettricamente l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare;
- Togliere le griglie laterali;

- Svitare il coperchio in vetro e sostituire la lampada con una di uguali caratteristiche
- Riavvitare il vetro;
- Rimontare le griglie laterali.

2.2 Sostituzione fusibile

Nel caso il pannello comandi sia completamente spento ma comunque è presente la tensione di alimentazione è possibile che si sia bruciato uno dei fusibili posto sulla scheda di potenza.
Per sostituire il fusibile operare come segue:
- esercitare una certa pressione sul tappo del porta fusibili e compiere una rotazione di 20° in senso antiorario;
- estrarre il tappo del porta fusibile;
- rimuovere il fusibile dal tappo del porta fusibile;
- sostituire il fusibile con uno avente le stesse caratteristiche;
- inserire il tappo del porta fusibile nel porta fusibile stesso;
- esercitare una certa pressione sul tappo e compiere una rotazione di 20° in senso orario.

2.3 Riarmo dispositivo termico di sicurezza

L'apparecchiatura è dotata di un dispositivo termico di interruzione a riarmo manuale per protezione contro sovra temperature. Nel caso di intervento spegnere l'apparecchiatura.
Tale dispositivo é accessibile togliendo il tappo nero posizionato in basso nel lato posteriore dell'attrezzatura: in caso di riarmo manuale, premere il pulsante al centro del dispositivo per riattivare l'apparecchiatura.

2.4 Sostituzione fusibile controllo fiamma

Nel caso in cui non funzioni più il sistema di accensione gas è possibile che si sia bruciato il fusibile posto come protezione del controllo di fiamma.
Tale fusibile è posto nella parte posteriore del forno (vicino al dispositivo termico di sicurezza).
Per sostituire il fusibile operare come segue:
- esercitare una certa pressione sul tappo del porta fusibili e compiere una rotazione di 20° in senso antiorario
- estrarre il tappo del porta fusibile
- rimuovere il fusibile dal tappo del porta fusibile
- sostituire il fusibile con uno avente le stesse caratteristiche
- inserire il tappo del porta fusibile nel porta fusibile stesso
- esercitare una certa pressione sul tappo e compiere una rotazione di 20° in senso orario.

ELENCO COMPONENTI ELETTRONICI INSERITI NEGLI APPARECCHI:

XG 813 / XG 813 G
XG 613 / XG 613 G
XG 413 / XG 413 G

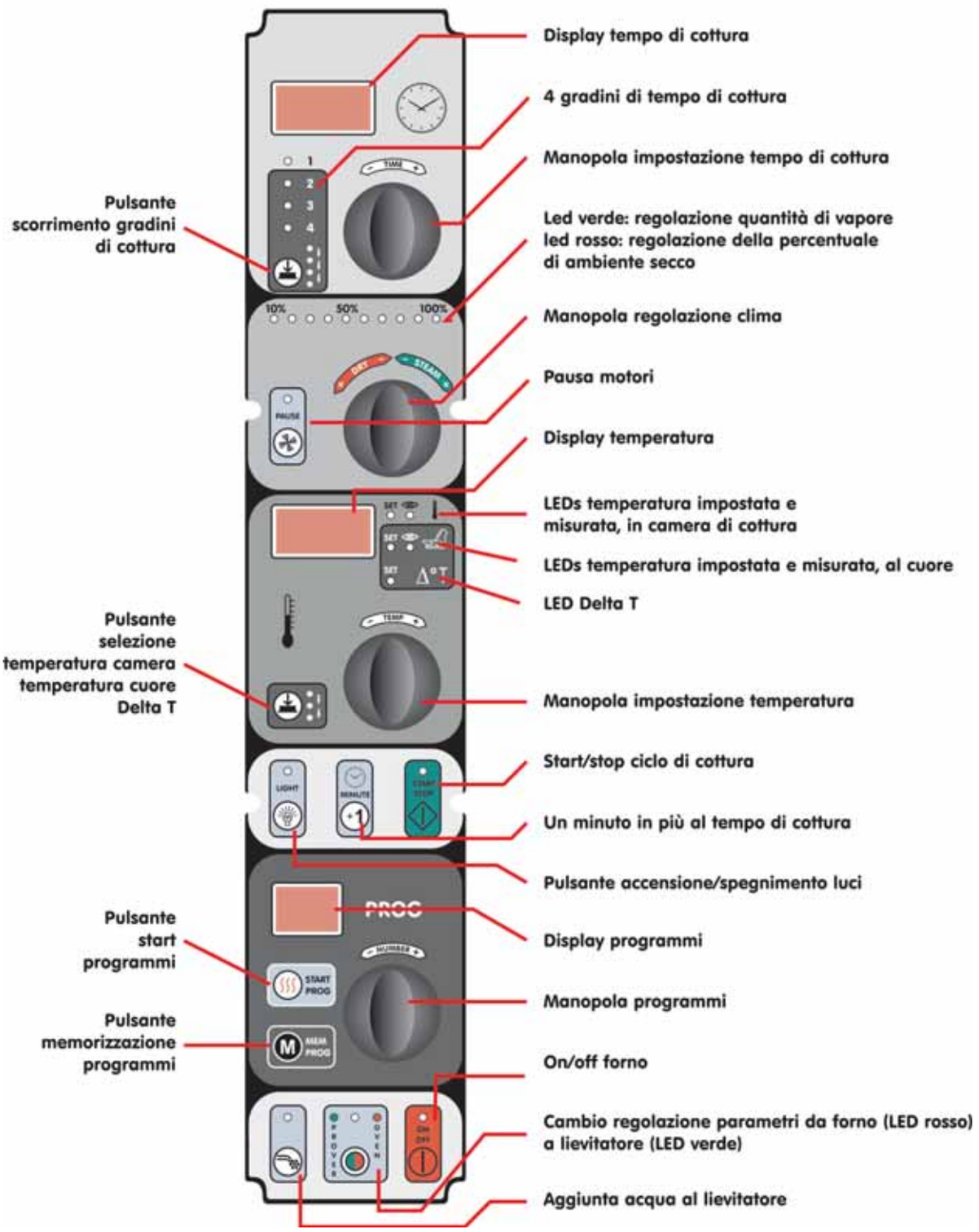
01	EL1080A0	ELETTROVALVOLA GAS HLL
02	VE1055A0	CONTROLLO FIAMMA HLL 220-240V 50/60Hz
03	VE1065A0	ACCENDITORE H21/09/02/220V-50Hz
04	PE1010B1	SCHEDA DI POTENZA LINEA PROFESSIONAL VER. 2003.NET
05	PE1050B1	CONTROLLO VERTICALE COMPLETO GASTRONOMIA
06	VE1070A0	BUZZER 220V SI1791C SERIE XG
07	VE169	PULSANTE UNIPOLARE NA
08	VE177	LUCE SPIA FLUORO STD 230V
09	IE1210A0	KIT MOTORE SINGOLO CONN. 5 POLI
10	VE221	CONDENS.ICAR PRL 5uF 450V FASTON
11	EL1165A0	ELETTR TRIPLA ATT. J.GUEST INCORPORATO CON RID. ROS (solo per XG813/G)
12	VE1135A0	ATTUATORE VENTURI 220V 50/60 Hz SERIE 2
13	VE1005A1	LAMPADA ALOGENA 40W 230V
14	VE1015A1	PORTA LAMPADA SERIE 2 PER LAMPADA ALOGENA
15	VE1020A0	MICROINTERRUTTORE PORTA MAGNETICO
16	TR255B	TERMOSTATO SIC.+UNIPOL.330°C Ty95H L=1300mm
17	TR1005A2	SONDA DI TEMP. CON PASSAPARETE DOPPIA SALD AISI316
18	TR1000A3	SONDA AL CUORE MANICO LISCIO (solo per forni linea **ChefLux™**)
19	VM250	MORSETT.A PETTINE
20	CE116	CAVO 3x1,5 H07RN-F MT1,5+K1/3+SCHUK
21	VE301	PORTAFUSIBILE P3800 10A 250 V
22	EL1155A0	ELETTR SING. ATT. J.GUEST INCORPORATO CON RID. ROS (solo per XG413/G)
23	EL1160A0	ELETTR DOPPIA ATT. J.GUEST INCORPORATO CON RID.ROS (solo per XG613/G)

3. GUASTI PIU' FREQUENTI

GUASTO	CAUSA	RIMEDIO
Il forno è completamente spento	Mancanza della tensione di rete	Ripristinare la tensione di alimentazione
	Intervento del dispositivo termico di sicurezza	Ripristino del dispositivo termico di sicurezza
	Intervento di uno dei fusibili presenti sulla scheda di potenza	Sostituzione del fusibile
	Collegamento alla rete elettrica eseguito in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete elettrica
L'immissione di umidità nella camera di cottura è attivata ma non esce acqua dalle cannette	Ingresso acqua chiuso	Aprire ingresso acqua
	Collegamento alla rete idrica o al serbatoio eseguito in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete idrica o al serbatoio
	Assenza di acqua nel serbatoio (nel caso di carico acqua dal serbatoio)	Immettere acqua nel serbatoio
	Filtro entrata acqua ostruito impurità	Pulire il filtro
Il forno non parte sebbene sia stato impostato il tempo e il pulsante ON/OFF sia stato premuto	Porta aperta o chiusa in maniera errata	Chiudere correttamente la porta
	Interruttore magnetico danneggiato	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
Sul display della temperatura appare costantemente la scritta EE1	Fili di collegamento della sonda camera staccati dalla scheda di potenza	Verificare i collegamenti
	Sonda camera danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la ripazione
Sul display della temperatura appare costantemente la scritta EE2	Fili di collegamento della sonda cuore staccati dalla scheda di potenza	Verificare i collegamenti
	Sonda cuore danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la ripazione
Con la porta chiusa fuoriesce acqua dalla guarnizione	Guarnizione danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la ripazione
	Meccanismo della maniglia allentato	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la ripazione
Luce forno spenta	Lampadina bruciata	Sostituire la lampadina
	Lampadina allentata	Inserire in maniera corretta la lampadina nel portalampade
Il forno non cucina in maniera uniforme	Le ventole non effettuano più l'inversione di marcia	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la ripazione
	Una delle ventole è ferma (nel caso di forni che dispongono di più motori)	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la ripazione
Spegnimento fiamma	Fusibile	Sostituire il fusibile posto nella parte posteriore del forno
	Assenza gas	Rivolgersi all'ente erogatore del gas
	Pressione gas troppo bassa	Rivolgersi all'ente erogatore del gas
Mancata accensione fiamma	Fase neutro invertiti	Ruotare la spina di 180 gradi
	Fusibile	Sostituire il fusibile posto nella parte posteriore del forno
	Assenza gas	Rivolgersi all'ente erogatore del gas
	Pressione gas troppo bassa	Rivolgersi all'ente erogatore del gas

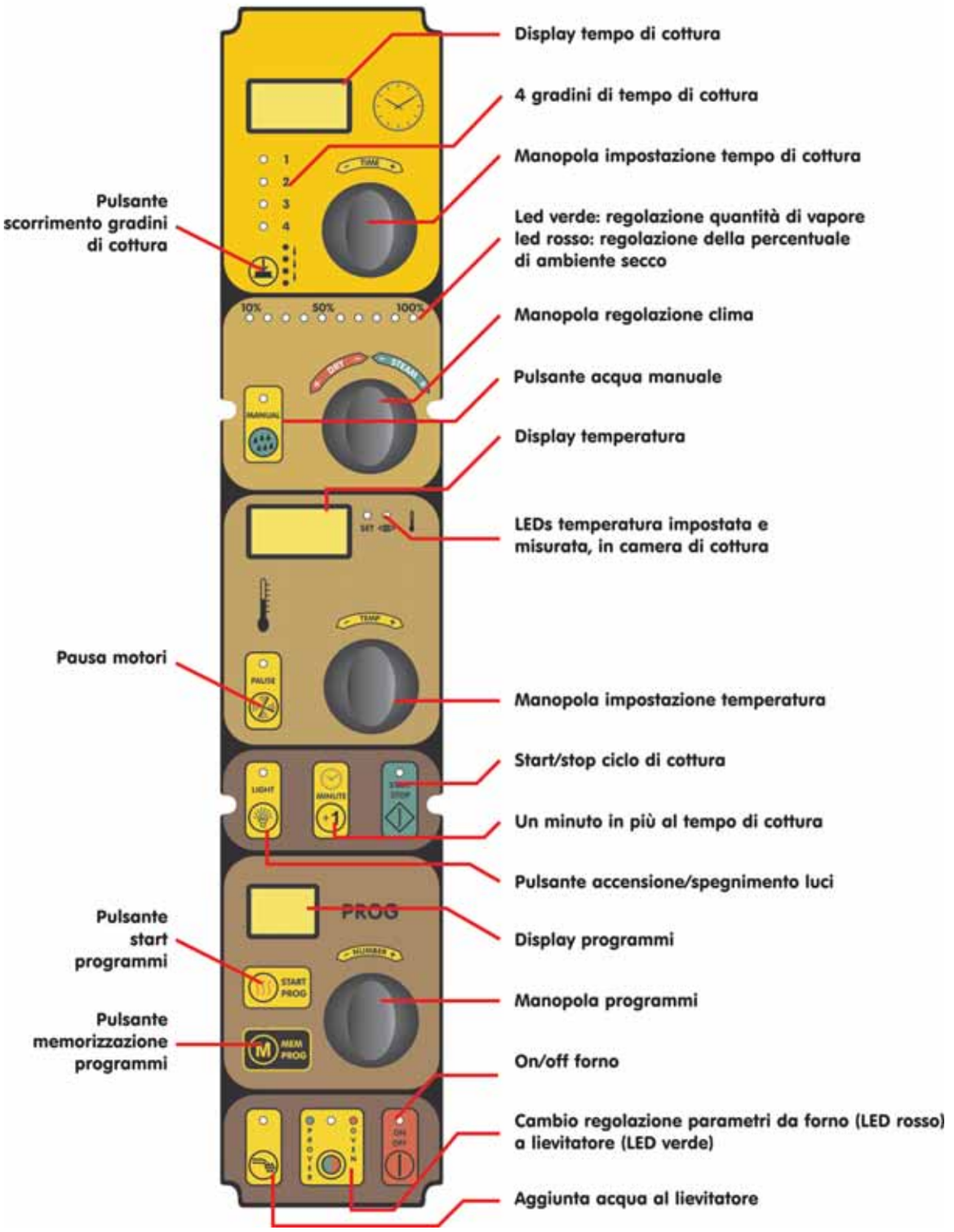
APPENDICE - 1

CONTROLLO ELETTRONICO FORNI PER GASTRONOMIA


Display tempo di cottura
4 gradini di tempo di cottura
Manopola impostazione tempo di cottura
Pulsante scorrimento gradini di cottura
Led verde: regolazione quantità di vapore
led rosso: regolazione della percentuale di ambiente secco
Manopola regolazione clima
Pausa motori
Display temperatura
LEDs temperatura impostata e misurata, in camera di cottura
LEDs temperatura impostata e misurata, al cuore
LED Delta T
Pulsante selezione temperatura camera temperatura cuore Delta T
Manopola impostazione temperatura
Start/stop ciclo di cottura
Un minuto in più al tempo di cottura
Pulsante accensione/spegnimento luci
Display programmi
Pulsante start programmi
Manopola programmi
Pulsante memorizzazione programmi
On/off forno
Cambio regolazione parametri da forno (LED rosso) a lievitatore (LED verde)
Aggiunta acqua al lievitatore

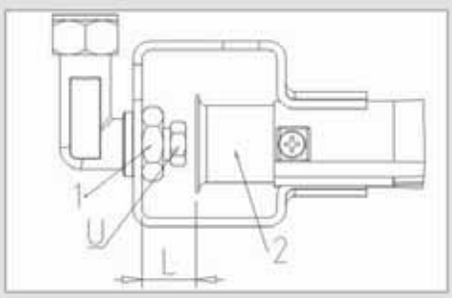
APPENDICE - 2

DIGITAL CONTROL BAKERY OVENS


Display tempo di cottura
4 gradini di tempo di cottura
Manopola impostazione tempo di cottura
Pulsante scorrimento gradini di cottura
Led verde: regolazione quantità di vapore
led rosso: regolazione della percentuale di ambiente secco
Manopola regolazione clima
Pulsante acqua manuale
Display temperatura
LEDs temperatura impostata e misurata, in camera di cottura
Pausa motori
Manopola impostazione temperatura
Start/stop ciclo di cottura
Un minuto in più al tempo di cottura
Pulsante accensione/spegnimento luci
Pulsante start programmi
Display programmi
Manopola programmi
Pulsante memorizzazione programmi
On/off forno
Cambio regolazione parametri da forno (LED rosso) a lievitatore (LED verde)
Aggiunta acqua al lievitatore
PROG

OVENS PLANET®

TABELLA UGELLI PER I FORNI SERIE XG
NOZZLE CHART FOR GAS OVENS AND COMBI STEAMERS XG



IN BASE AL FORNO, MONTARE L'ADEGUATO UGELLO (U) SUL RACCORDO (1) SEGUENDO LA RELATIVA TABELLA. INOLTRE, FISSARE LA BOCCOLA (2) RISPETTANDO LA DISTANZA (L).

ACCORDING TO THE TYPE OF OVEN, PLEASE USE THE PROPER NOZZLE (U) TO BE FIXED ON THE CONNECTION (1) FOLLOWING THE DATA CHART. MOREOVER, PLEASE FIX THE BUSCHING (2) RESPECTING THE DISTANCE (L).

FORNO OVEN	UGELLO/NOZZLE (U)				ARIA PRIMARIA PRIMARY AIR L [mm]
	CODICE CODE	GAS sigla GAS CODE	PRESSIONE ENTRATA ENTRANCE PRESSURE [mbar]	DIAMETRO INIETTORE INJECTOR DIAMETER (1/100mm)	
XG413 (dal n°239 di serie) XG413G (dal n°571 di serie) 15.2 Kw	BR1070A0	G20	20	290	30
	BR1025A0	G20	25	270	30
	BR1160A0	G25	20	320	30
	BR1105A0	G25	25	310	30
	BR1105A0	G25.1	25	310	30
	BR252	G30	29	205	39
	BR1185A0	G30	36	190	39
	BR1190A0	G30	50	175	39
	BR1195A0	GZ350	13	420	30
XG613 (dal n°299 di serie) XG613G (dal n°575 di serie) 18.4 Kw	BR1160A0	G20	20	320	30
	BR1065A0	G20	25	300	30
	BR1050A0	G25	20	350	30
	BR1080A0	G25	25	340	30
	BR1080A0	G25.1	25	340	30
	BR1150A0	G30	29	220	39
	BR1045A0	G30	36	210	39
	BR1095A0	G30	50	195	39
	BR1170A0	GZ350	13	460	30
XG813 (dal n°243 di serie) XG813G (dal n°256 di serie) 21 kW	BR1050A0	G20	20	350	30
	BR1035A0	G20	25	330	30
	BR1165A0	G25	20	390	30
	BR1090A0	G25	25	370	30
	BR1090A0	G25.1	25	370	30
	BR1155A0	G30	29	240	39
	BR1055A0	G30	36	225	39
	BR1045A0	G30	50	210	39
	BR1175A0	GZ350	13	500	30

24-02-2006

INDICE

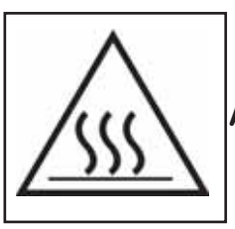
I. Instructiones para el instalador Pag. 02
1. TARJETA DE DATOS Pag. 02
2. Certificación Pag. 02
3. Instalación
-OPERACIONES PRELIMINARES
4. Instalación Pag. 04
4.1- Connexión eléctrica
4.2- Connexión hidraulica
4.3 CONEXION
ACCESORIOS (FERMENTADOR, TALADOR)
4.4 CONEXION A LA RED GAS
5. METIDA EN FUNCION POR LA PRIMERA VEZ Pag. 07

II. Instrucciones para la utilisación Pag. 09
1. Instruciones para el usuario Pag. 09
2. Notas para el modo de empleo Pag. 09
3. Panel de mando electronico Pag. 10
3.1- Descripción y uso del panel de mando electronico
3.2- Esemplo de planteamiento de un programa de cocción
4. Comunicacion con el mundo externo Pag. 13
5. Limpieza del horno Pag. 13
6. paro en caso de averia Pag. 14

III. Principios de la cocción Pag. 14
1. Tipologia de la cocción Pag. 14
2. Variantes de la cocción Pag. 15
3. Uso de las bandejas - parrillas Pag. 16

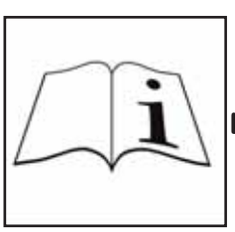
IV. Manutención Pag. 16
1. Mantenimiento ordinario Pag. 16
2. Mantenimiento extraordinario Pag. 17
LISTA DE COMPONENTES ELECTRICOS Pag. 18
3. Mstropeados mas frequentes Pag. 19

APÉNDICE - 1 (panel de mando) Pag. 20
APÉNDICE - 1 (panel de mando) Pag. 21



Atención: superficie caliente

Atención



Leer las instrucciones

Datos tecnicos
Esquema electrico
Obstrucciones
Ver fasciculo adjunto “Datos Tecnicos”

I. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Estimado cliente, le agradecemos y felicitamos por haber aquirido un producto **UNOX**. La advertencia y el consejo le hacemos es para que efectue una correcta installación, el uso y mantenimiento del aparato el control de su segurdad y para una mejor utilizacion del aparato.

Premisa:
El aparado tiene que ser destinado solo al uso escrito en el manual. Los hornos han sidos proyectados para la cocción de alimentos como indicado. Cada otro empleo es considerado impropio. El horno permite temperaturas incluidas entre los valores 20-260°
Está prohibido intervenir en el horno manipulando los componentes precintados por el constructor con el fin de mejorar las prestaciones.El constructor declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas que podrían suceder debido al uso no correcto del aparato y la garantía de un año se considera automaticamente invalidada.

1. TARJETAS DE DATOS

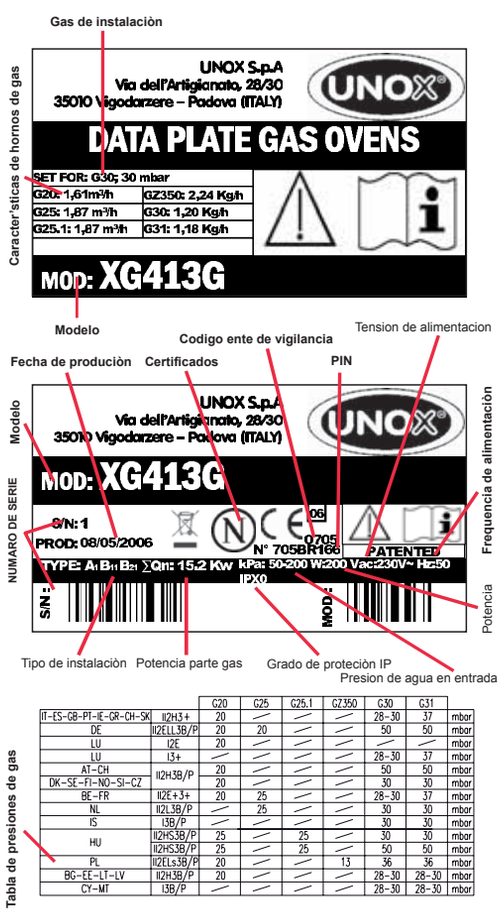


Tabla de presiones de gas

		G20	G25	G25.1	GZ350	G30	G31	
IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH-SK	II2H3+	20	—	—	—	28-30	37	mbar
DE	II2ELL3B/P	20	20	—	—	50	50	mbar
LU	I2E	20	—	—	—	—	—	mbar
LU	I3+	—	—	—	—	28-30	37	mbar
AT-CH	II2H3B/P	20	—	—	—	50	50	mbar
DK-SE-FI-NO-SI-CZ		20	—	—	—	30	30	mbar
BE-FR	II2E+3+	20	25	—	—	28-30	37	mbar
NL	II2L3B/P	—	25	—	—	30	30	mbar
IS	I3B/P	—	—	—	—	30	30	mbar
HU	II2HS3B/P	25	—	25	—	30	30	mbar
	II2HS3B/P	25	—	25	—	50	50	mbar
PL	II2ELs3B/P	20	—	—	13	36	36	mbar
BG-EE-LT-LV	II2H3B/P	20	—	—	—	28-30	28-30	mbar
CY-MT	I3B/P	—	—	—	—	28-30	28-30	mbar

2. CETRIFICACION

La marca "CE" indicada en el aparato, y incluida en éste manual hace referencia a las seguientes normativas:

HORNOS COMBINADOS CONVECCION A GAS SERIE: XG
- Normativa baja tension
  DBT 73/23/CEE y 98/68/CEE,
  segun la norma EN60335-2-42 y
  segun la norma EN60335-1
- Normativa compatibilidad electrónica 89/336/CEE
  segun la norma CEI EN 55014-1, CEI EN 55014-2, CEI EN 61000-3-2, CEI EN 61000-3-3.
- Directiva Dispositivos a gas 90/396/CEE,
  según las normas EN203-1,EN203-2 y EN437.

Para los hornos combinados serie XG el nivel de ruido es inferior A 70 db (A).

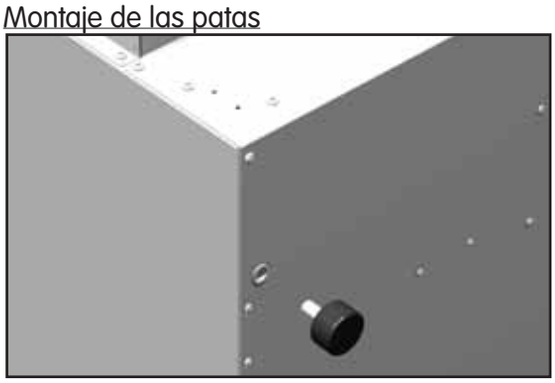
3. INSTALACTION -OPERACIONES PRELIMINARES

Todas las operaciones de la instalación y de conexión eléctrica, deben de ser efectuados por personas cualificados segun las normas en vigor.

3.1 Controlar el lugar de la instalactión

Antes de posicionar el dispositivo, verificar las medidas de obstruidos y la correcta posición y eficiencia de los enlaces eléctricos y gas, confrontandolos con la características técnicas del horno indicadas en el fascículo de datos técnicos.
En particular controlar la conformidad de la conexión de la toma de tierra y el sistema de evacuación de gas combustos.

3.2 Montaje de las patas



Las patas se encuentran en el interior del aparato y deven deser necesariamente montadas.
No utilizar el aparato sin las patas.
Collocar las patas en la base del aparato como in dican las instrucciones.

3.3 Collocación

Colocar el aparato respetando las normas de seguridad indicadas seguidamente.
Colocar el aparato de manera que la parte posterior y lateral sen facilmente acesibles para efectuar la conexión eléctrica y para facilitar la manutención del aparato.
Los aparatos no se adaptan al lado o al posicionamiento en bateria.
Se aconseja dejar una distancia de 10 cm entre la pared posterior y el camino del horno.

Con particular referenctia del horno, todos los modelos deben de colocarse encima de un soporte tipo fermentadora, porta bandeja o una mesa.

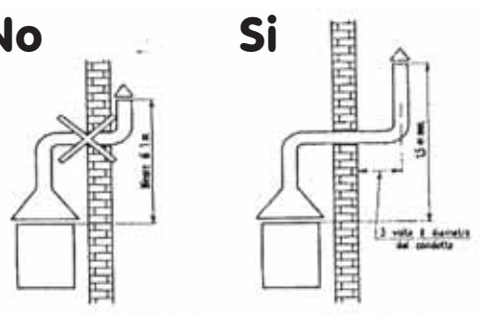
Noinstalar el horno sobre el pavimento

Si el aparado esta colocado cerca de la pared muebles, de cucina etc., se recomienda que estos sean de material no combistible.
En caso contrario deben revestirse con material aislante térmico no combustible, prestando a demas la máxima atencion a la normativa de prevención contra incendios.

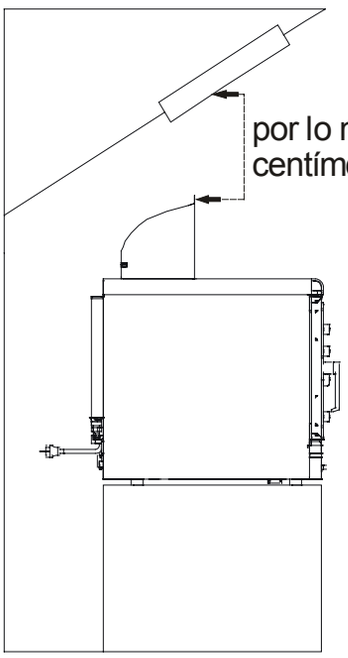
Instalar el aparado en lugares con ventilación suficiente para impedir la formación desustancias nocivas para la salud.
No obstruir o apoyar nada en el vacío gas combustos puesto en la parte superior del aparado.

Para la instalación y las secciones mínimas de ventilación, consultar las normas de instalación NACIONAL.
Tiene que ser hecha particular attención porque el volumen de aire necesario para la combustión no sea obstruido para objetos puestos debajo o alrededor del horno.
Asegurar siempre un suficiente aflujo de aire al fin de garantizar una correcta combustion y un adecuado cambio de aire para la higiene del ambiente.
Todos los modeles de hornos a gas son clasificados según el método de evacuación de gas combustos en los siguientes tipos de construcción :
Tipo A1 : los gas de escape son evacuados en el ambiente de instalación del horno.
Tipo B11: Los gases de descarga se evacuan al externo del ambiente de instalación del horno mediante una chimenea con tiraje natural de eficiencia comprobada. En este tipo de instalación, asegurarse que la chimenea tenga en toda su longitud una sección no menor a la de la unión del tubo de descarga del aparato.
Se debe tener encima del interruptor de tiraje un tramo vertical de longitud no menor a 3 diámetros.
El sistema de descarga debe tener en toda su longitud un trayecto ascensional con pendiente mínima del 10% y no debe haber ángulos menores de 90°."La parte horizontal de la conexión de la descarga de vapores no debe superar la longitud de 1,5 metros aproximadamente. En caso de no poder realizar la conexión, utilizar una campana extractora colocada por lo menos a 50 cm del interruptor de tiraje".

No **Si**

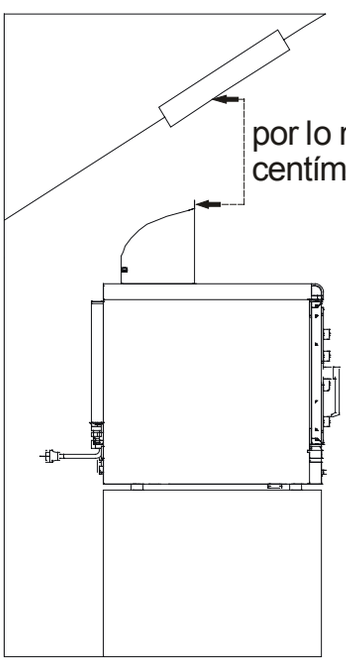


Tipo B21: los gas de escape son evacuados al exterior por medio de una capa.
La campana debe colocarse de manera de dejar al menos 10 cm desde el interruptor de tiraje para no crear aspiración forzada del gas (ver foto abajo)

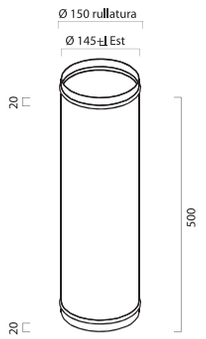


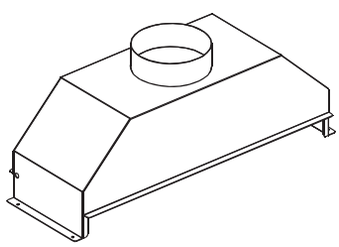
La elección del tipo de evacuación de los gas combustos tiene que ser hecha siguiendo las leyes locales en materia de instalación de aparados a gas.

Todos los hornos tienen en dotación una chimenea antiviento añadido al circuito de evacuación de los gas combustos que sirve en caso de obstrucción o de tiro anómalo : no puede ser nunca quitado porque hace parte del horno.



Para el horno XG413 XG613 e XG813, para los hornos modelos XG413, XG613 y XG813, donde sea previsto por las normas nacionales de instalación vigentes una instalación del tipo B11, es obligatorio colocar en el interruptor de tiraje un tubo vertical (como se muestra en el diseño de la página siguiente). En caso que el tubo no se encuentre en el comercio. Para cualquier duda que se pudiera ocasionar durante la instalación se ruega contactar con nuestro importador **UNOX** que nos representa en el paìs.





3.4 Retirar la pelicula protectoria

Retirar completamente la película protectoria de la parte externa del aparato con cuidado evitando que queden residuo de cola.
Si no obstante quedara algun residuo de cola, retirarla con un disolvente apropriado.

4. INSTALACION

4.1 - Conexión eléctrica
4.2 - Conexión hidraulica
4.3 - Conexión accessorios (Ffermentador, Talador)
4.4 - Conexión a la red del gas

4.1 Conexión eléctrica

a) - La cónexion a la red de alimentacion eléctrica debe de efectuarse de acuerdo a la normativa vijente.
Antes de efectuar la conexión cerciorarse que la tensión y la frecuencia corresponden a lo indicado en la tarjeta fijada en el aparato.

El aparato debe de colocarse de manera que el enchufe de conexión a la red, sea accesible.
Colocar entre el aparado y la red, un interuptor omnipolar accesible después de la instalaction, el que tendremos una distanctia minima de apertura de 3 mm de la portada apropiada (es. interrputor magnetotermico).
La tensión de alimentacion cuando el aparato esta en funcionamiento no debe desuiarse el valor nominal de la tension indicada en la tajeta del aparato ± 10%.

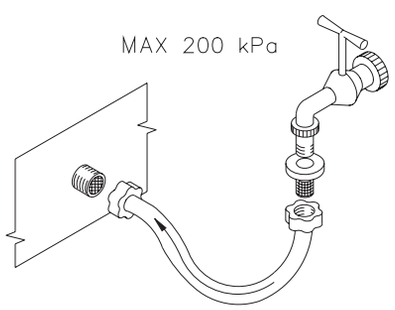
b) - El aparato debe de conectarse a la linea de tierra de la red.
A su vez el aparato debe de incorporar un sistema equipotencial la cual debe de haberse verificado oportunamente, cumpliendo cuanto indica la normativa en vigor.

El conductor equipotenctial debe de tener una seccion minima de 10 mm2.

PARA CONECTAR EL APARADO A LA RED ELECTRICA, UTILIZAR LA ESPINA EN DOTACION

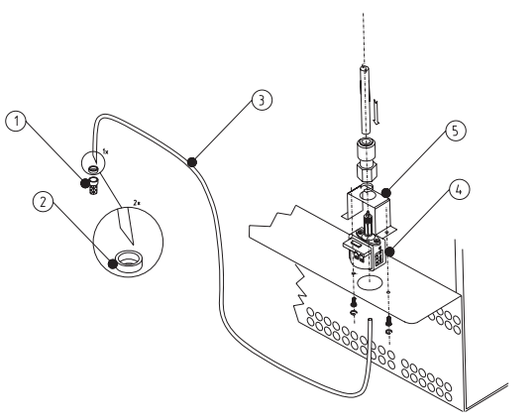
Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el constructor o por personal autorizado

4.2 <u>Conexión hidraulica</u>
<u>Conexión al a red de agua</u>



Es necesario colocar entre la red de agua y el horno un grifo de interceptatción y un filtro mecánico.
Antes de conectar el tubo de agua en el horno, hacer fluir el agua para eliminar eventuales residuos.
El agua que ingresa al horno debe tener una temperatura máxima de 30°C.
El agua debe de tener una fuerza comprendida entre 0,5 y 2 bar.
El agua debe de tener una dureza comprendida entre 0,5 ° - 5 °F (esto para reducir la formacion de cal en el interior de la camara de cocción).
Se aconseja el uso de un aparato para desmineralización (ósmosis inversa) para evitar el depósito de cálcareo y/o otros minerales en el interior del horno.

<u>Connexión hidraulica a un deposito</u>
(substitución de la electrovalvola con una bomba de agua)



En los modelos de hornos en los que esté prevista la instalactión de la bomba, suministrandos el agua por medio de un deposito externo.
Proceder a la instalación como sigue
(ver el diseño siguiente):

- desmontar la tapa posterior del horno;
- conectar el hilo de alimentacion a la electrovalvola;
- fijar la bomba (4) al horno mediante el soporte (5);
- conectar el tubo de carga de agua interno a la bomba en el injerto rapido;
- conectar el tubo de carga de agua (3) a la bomba;
- cortar la extremidad del tubito del agua

como indica el diseño, introducirlo profunda mente (2) y fisarlo al filtro (1) del agua;
- montar la tapa posterior del horno.

ATENCION!
proceder con los interventos de mantenimiento, sustitución de componentes y limpieza sólo luego de desconectar la alimentación eléctrica y de cerrar la alimentación de gas y agua.
Controlar que el deposito contenga agua antes de accionar la bomba. El funcionamento de la bomba sin agua en el deposito, quema la bomba.

Descarga del agua condensada:

La descarga del agua de vapor condensada, se encuentra en la parte posterior del horno y va unida por medio de un tubo rigido o flexibile y conectado a una descarga abierta.
Su diametro no deve ser inferior al de conexión y su largura no superior a un metro.
Evitar sustituir el conducto flexible o de goma por conducto metalico, en toda su largueza o al final de la descarga.
El tubo de descarga debe situarse al menos 20 cm por debajo de la conexión de la descarga, para facilitar su descarga.

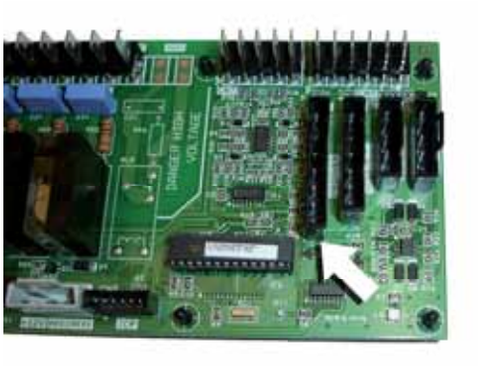
4.3 Conexión de accesorios (fermentador, abatidor)

Conexión de la fermentadora

Para conectar la fermentadora al control electronico del horno, proceda como sigue:

1- Desmontar la tapa posterior del horno;
2- Utilizando una pinza, eliminar la lengueta metalica (ver fiura);

3- Conectar el cable de mando proveniente de la fermentadora a la ficha de potencia, conectándolo al dispositivo de conexión (ver fiura);

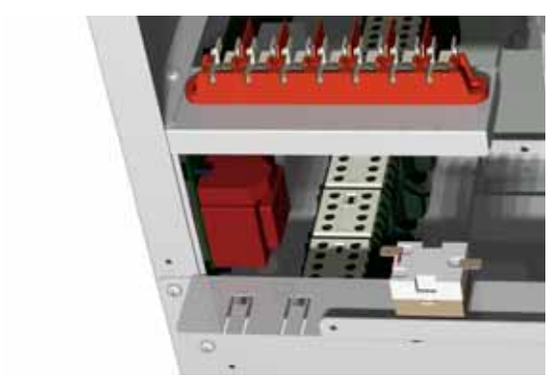


4- Fijar el sujeta cable presente al cable de la fermentadora a la apropriada raja que se encuentra en el fondo del horno;
5- Montar la tapa posterior del horno.

Conexión del abatidor

Para conectar la cúpola o el abatidor al horno, proceda como sigue:

6- Desmontar la tapa posterior del horno;
7- Utilizando una pinza, eliminar la lengueta metalica (ver fiura);



8- Conectar el cable de mando proveniente de la cúpola (o abatidor) a la ficha de potencia conectándolo al dispositivo de conexión (ver fiura);

8- Fijar el sujeta cable presente al cable proveniente del abatidor en la apropriata raja que se enquentra en el fondo del horno;
9- Montar la tapa posterior del horno;
11- El horno reconoce automáticamente si está conectado con el abatidor.

4.4 Conexión a la red del gas

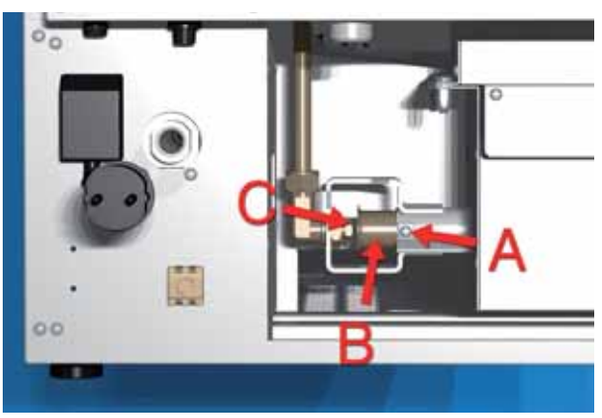
Antes de hacer la conexión el instalador qualificado tendrá que verificar que los datos de la plaquita de la maquinaria correspondan a los datos del tipo de gas existente.
En el hecho de que el gas existente sea diferente de la predisposición consultar el párrafo " Transformación y adaptación a los varios tipo de gas ".
El aparado tendrá que ser conectado respetando las normas del país de instalación.
El aparado tendrá que ser equipado de un grifo de interceptación puesto en lugar fácilmente accesible.

La conexión con la red de gas, por medio del enlace de _" de tipo ISO 7-1 puesto en bajo a la izquierda del panel posterior del horno, puede ser hecho utilizando tuberias rígidas o flexibles y ponendo un grifo de interceptación homologado. Si se utilizan tubos flexibles, estos tendrán que ser en acero y no podrán pasar cerca de las zonas calientes y no podrán someterse a esfuerzos de torsión y tracción.
Si se utilizan materiales que no son metálicos como guarniciones, tendrán que ser certificados y tienen que ser conforme a las normas europeas.
Comprobar la resistencia del circuito de gas pasando en los enlaces de conexión una solución de agua y jabón o productos espumosos no corrosivos. En nigún caso utilizar una llama libra para buscar las pérdidas de gas.

5. METIDA EN FUNCION POR LA PRIMERA VEZ

En el hecho de que el gas existente sea diferente de la predisposición consultar el párrafo " Transformación y adaptación a los varios tipo de gas ".

5.1 Trasformación e adaptación a los varios tipos de gas

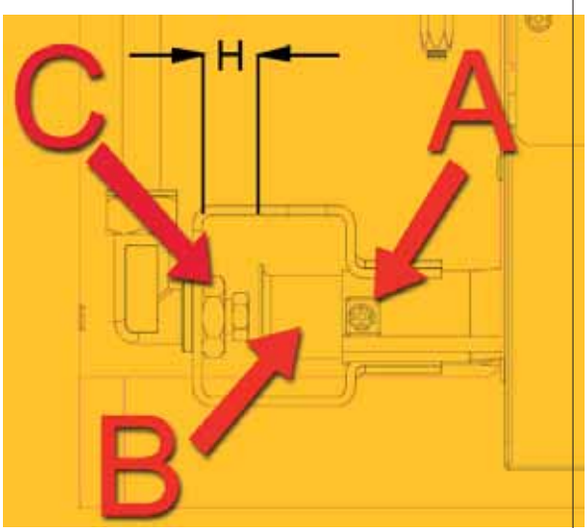


La adaptación tiene que ser realizada para personal cualificado. Con referencia a los datos tecnicos de la tabla, realizar la sustitución del inyector principal y la reglamentación del aire primario a través de la relativa arandela.
Hacer esta operación solo después de haber serrado el grifo de interceptación de gas puesto a monte del horno y haber descolgado la alimentación eléctrica. Controlar que el diámetro del inyector que tiene que ser reemplazado, sea de 1/100 de mm.
El inyector es en la parte posterior en bajo a la izquierda. Para reemplazar el inyector y reglar el aire primario intervenir en la manera siguiente (veer a la ilustración que sigue) :

- Relajar la rosca A.
- Desplazar la arandela B a la derecha.
- Desenroscar y extraer el inyector C a través una llave de 13 mm.
- Instalar el inyector adecuado por el tipo de gas presente en red (veer a la ilustración que sigue).

- Poner la arandela B a la correcta distancia H citada en la tabla técnica A en el hoja de istruciones "datos tecnico".
- Enroscar de nuevo la rosca A

Aviso!
Después de cada adaptación a un nuevo gas asegurarse de :
- Pegar en la chapa un adhesivo indeleble con los datos relativos a la nueva instalación.
- Sellar de nuevo las partes reguladas.
- Proceder con las pruebas de contención del circuito gas
- Hacer un control general de funcionamiento.



5.2 Control de la capacidad térmica nominal

La capacidad térmica tendrá que ser comprobada en base a los datos de este manual de uso de personal autorizado o de parte de un ente adecuado.
Este control tendrá que ser hecho en caso de nuevas instalaciones, transformaciones o adaptación a otros tipos de gas, y antes cada intervención de mantenimiento.
La capacidad térmica nominal tal como las presiones de enlace se pueden extraer de la tabla A en el hoja "Datos técnicos".

Los componentes sellados (por ejemplo con laca) no tienen nunca ser manipulados.
Método volumétrico

La potencia térmica nominal prevista obtiene utilizando las boquillas como descrito en la tabla A del hoja "datos tecnico" y con la presión de enlace prescrita para cada tipo de gas.
Si se quiere un ulterior control de la potenzia térmica nominal, este control se puede hacer con el método volumétrico.
El control de la potencia térmica se hace a través de un contador y un cronómetro.
El volumen exacto de gas que tiene que pasar para unidad de tiempo se puede destacar de la tabla A en el hoja " Datos técnicos ".
Este valor para el enlace tiene que ser mantenido en el ámbito previsto con una tolerancia igual a ±5%.
En caso de que se verifican desviaciones, verificar que sean empleadas las boquillas con el diámetro exacto y la justa presión.

5.3 Control de la presión y de la enlace

La presión de enlace tiene que ser medida, con el aparado en función, a través de un medidor de presión para fluidos (por ejemplo un manómetro a "U" con risolución mínima 0.1 mbar o un manómetro electrónico). Para hacer este control, acceder a la electroválvula del gas y, a través de los tubos flexibles, conectar el manómetro"E" con las tomas de presión de entrada y sortida "B" y "D" después de haber desenroscado las roscas de contención A y C (veer a la figura debajo).
Medir la presión de entrada: si no es includa en los valores de la tabla A en el hoja "datos tecnicos", no es posible la puesta en función del aparado. El ente erogador de gas tiene que ser informado para remover las causas que determínan una presión anómala y no conforme para la puesta en función del horno.

Si la presión del gas de entrada es correcta pero el quemador funciona mal, medir la presión de salida de la válvula a través de la toma de presión de salida "D" luego de destornillar el correspondiente tornillo "C". Si la caída de la presión, respecto al valor de presión de entrada, es superior a 2 mbar significa que la válvula es defectuosa o su regulador de presión no ha sido puesto fuera de servicio como se debía. En este caso, para la resolución de la avería, dirigirse al constructor o a su red de asistencia técnica autorizada.

5.4 Control de funcionamiento

Encender el horno siguiendo las instrucciones

para el uso.
Verificar el contención del horno.

Controlar la formación de las llamas principales , de la llama piloto y sus aspecto a través de los tres agujeros puestos detrás del cajón recogegotas.

5.5 Consejos para el usuario

El técnico responsable de la instalación debe instruir al cliente/usuario respecto a los aspectos fundamentales de la seguridad del funcionamiento del horno, dando como referencia la información contenida en el presente "Manual de instrucciones", que se entrega junto con el horno. Cada operación de mantenimiento extraordinaria (sustitución de componentes averiados, adaptación a otro tipo de gas, etc.) debe ser realizada por personal técnico dotado de los adecuados requisitos profesionales; al finalizar tales operaciones es necesario un control general del funcionamiento del horno.
Se aconseja con este próposito estipular un contrato de mantenimiento tal de inspeccionar el aparato al menos dos veces al año y que se prevea un preciso control de las conexiones eléctricas, del gas y del agua.
Al usuario final se le reserva exclusivamente el uso y la limpieza diaria del aparato.

5.6 Verificación funcionamiento

Encender el horno siguiendo las instrucciones para el uso esctritas.
Al primero arranque hacer atención porque el horno podría irse en bloque.
Se necesita que insistir a través del botón de rearme (botón gris puesto en el cuadro de mandos frontal)para desatascar el aire del circuito. Cuando el horno se ha encendido, controlar la presencia de la llama a través del agujero puesto en el cuadro frontal puesto debajo de la puerta. Explicar al usuario el funcionamiento y la metida en función del aparado con la ayuda del manual de instrucción.
Si después de algunos intentos de arranque la llama (después de la dentella de arranque)sigue apagandose, invertir fase con el neutro del enchufe (quitar el enchufe, girarla de 180 grados y insertarla nuovamente).

II. ISTRUCCIONES PARA LA UTILISACION

ATENCION:
Los aparatos no estan limpiados con el chorro de agua no lavar nunca el interior dela camara de cocción con ácido o productos agresivos, solamente con agua y sabon.
Los aparatos están destinados especificamente al uso industrial debiendo de ser utilizados por personal cualificado.

Siempre se debe recordar de cerrar los grifos de alimentación del gas y del agua, como de desconectar la alimentación eléctrica al finalizar la jornada de trabajo, sobretodo en caso de inactividad prolongada del horno. Ventilar costantemente el local donde el aparato ha sido instalado.

1. INSTRUCIONES PARA EL USUARIO

ATENCION:
Leer atentamente el presente libreto el cual contiene importantes indicaciones, referentes la seguridad de la instalación del uso y de mantienimiento.
Todo el personal autorizado a operar con el horno debe leer las instrucciones e informaciones contenidas en este manual. En caso de pérdida o deterioro, solicitar una copia del manual al constructor. En caso de venta del horno a terceros, entregar el manual con todos los accesorios de recambios al momento de la compra.
Conserve cuidadosamente éste libreto para posteriores consultas de varia operaciones.
Para eventuales reparaciones acudir a un centro de asistencia técnica y exigir recambios originales.
La falta respecto a cuanto se indica anteriormente, compromete la seguridad del aparato y la garantia viene anulada.

2. NOTAS PARA EL MODO DE EMPLEO

Premisa:
el aparado debera ser destinado solamente usandolo, para lo cual a estado expresamen-

te concebido.
Los hornos han estados projectados, concebido para la cocción al horno de alimentos como abajo se indica.
Otra utilización tiene que considerarse inadecuada el horno permite una temperatura de trabajo comprendida entre los valores de 200-300 °C.
Los aparatos pueden ser utilizados para los siguentes usos:
- Para la cocción de todos los productos de pasteleria y pan tanto frescos como congelados;
- Para la cocción de todos los productos de gastronomia frescos y congelados;
- Para el acondicionamiento de alimentos refrigerados y congelados;
- Para la cocción al vapor de carne, pescado y verdura.

Al colocar los alimentos en la camara de cocción, mantener separacion de almenos 20 mm ente una bandeja y otra para permitir la circulacion del aire caliente.
Evitar de efectuar la salazon de los alimentos dentro la camara de cocción.

3. PANEL DE MANDO

3.1 Descripcion y utilizacion del panel de mando eléctronico

Control del tiempo de cocción

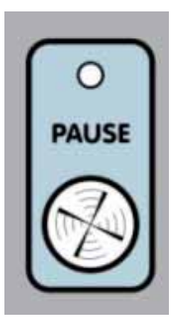
Expresado en minutos y programable en 4 tiempos base.
Regular el tiempo de cocción hasta un máximo de 9 horas 59 minutos para cada uno de los 4 tiempos base.
En cada uno de los tiempos base es posible utilizar todos los parámetros de funcionamiento, tales como temperatura, vapor, etc..
Para pasar da un tiempo base a otro es necesario apretar el pulsador colocado a la izquierda del mando de regulación del tiempo.
El tiempo total visualizado en el display es la suma de todo el tiempo programado.
Durante la cocción el tiempo visualizado en el display, es el tiempo que resta de cocción.

Cuando en la pantalla del tiempo es visualizado el valor 000, girando el puño en dirección en sentido inverso a las agujas del reloj en la pantalla aparece el letrero inf: en este caso el tiempo de funcionamiento es infinito , el horno se pone en marcha apretando el botón start/stop y se detiene solo cuando el botón es apretado de nuevo.

Control del clima

Esta sección permite planificar la cantidad de vapor o la cantidad de secado en el interior de la camara de cocción.
Girando la manopla en sentide horario, se planifica el porcentaje de humedad: si se enciendida la lampara color verde (continuando la lampara encendida significa un incremento del 10%).
Girando la manopola en sentido contrario al horario, se planifica el porcentage de secado: se enciende la lampara color rojo (continuando la lampara encendida significa un incremento del 10%).

Paro del ventilador



Apretando el pulsador "Stop ventole" se para el motor, el quemador de gas la electrovalvula del agua y el Venturi.
La actuación de esta función esta señalada por el encendido de la correspondiente lámpara, ésta función sirve para hacer fermentar el producto en el interior del horno o para retrasar el comienzo de la cocción.

>> CONTROL DE LA TEMPERATURA EN LA CAMARA DE COCCION

Regular la temperatura entre 50°C, 260°C.
Girar la manopla para planificar la temperatura de cocción.
La posicion set indica la temperatura programada, la posición con el simbolo "ojo" permite controlar la temperatura actual presente en la camara.
Durante el funcionamiento del horno la visua-

lización de la temperatura se indica continuamente pasando de set a "ojo" automaticamente cada 4 segundos.

>> CONTROL DE LA TEMPERATURA EN EL CORAZON DEL PRODUCTO

Regular la temperatura de 0°C a 100°C de la sonda al corazón, girar en sentido horario la manopla para programar la temperatura de la sonda al corazón.
La posicion set indica la temperatura programada, la posición con el simbolo "ojo" permite de controlar la temperatura actual en el corazón del producto.
Durante el funcionamento del horno, la visualisacion de la temperatura se desplaza automaticamente de set a "ojo" cada 4 segundos.
Cuando la temperatura del corazón alcanza la temperatura del set (temperatura programada) la cocción se para (indipendientemente del tiempo programado).
La temperatura actual presente en el interior del producto puede ser regulada aun sin haber programado la sonda al corazón por consiguiente con un set a 0°C.

Cocción con utilisation de la function DELTA T (ΔT)

La cocción DELTA T funciona manteniendo constante la diferencia de temperatura del interior del producto (medida mediante la sonda al corazón) y la camara del horno, en otras pala blas la temperatura de la camara se obtiene sumando a la temperatura interna del producto (mediante la sonda al corazon), un valor fijo DELTA T programado por el usuario. En el caso la subdivision del tiempo de cocción en 4 tiempos base viene definido cuando se alcanza la temperatura del set de la sonda al corazón.

Sistema de planteamiento de la temperatura

a) Utilización solo de la temperatura de la camara de cocción;
b) Utilización de la temperatura de la camara de coccion + sonda al corazón;
c) Utilización de la temperatura sonda al corazón + DELTA T.

Quando se utiliza la solucion (c), viene desactivada la función de la camara de cocción.
Para pasar de la función temperatura camara a la función DELTA T, se oprime el pulsador colocado a la izquierda de la manopla de regulación de la temperatura.

Pulsador "START/STOP"

El pulsador START/STOP sirve para poner en marcha la cocción o para interrumpirla durante el periodo de cocción.
Horno en funcionamento, lampara encendida.
Horno encendido, sin funcionar lampara apagada.

Pulsador +1

Funciona manualmente, en cada presión sobre el pulsador se incrementa en 1 minuto el tiempo programado de cocción.
Con la utilización del pulsante al final de cocción por cada presion se incrementa en un minuto el tiempo de coccion utilizando el parametro (temperatura, Humedad, etc.) programado en la ultima base del tiempo.

Pulsdor "LIGHT"

Una breve presión de éste pulsante enciende por 30 segundos la luz interior de la camara de cocción; pasados los 30 segundos la luz se apaga.
Una presión superior a 3 segundos permite encender de modo continuado la luz interior de la camara de coccion, para apagarla es suficiente una ligera presión sobre el pulsante.

Memorización y utilización del programa
El horno ésta preparado para la memorización de 70 programas de cocción.

Procedimiento para la memorización de un programa:
1- Buscar mediante el mando el número de programa que se quiere memorizar;
2- Buscar los varios parametros de funcionamiento relativos a las 4 fases de la cocción;
3- memorizar el programa teniendo apretado

por 5 segundos el pulsador "MEM PROG".

Procedimiento para utilizar un programa ya memorizado:
1- Buscar mediante el mando el numero de programa que se quiere utilizar;
2- Poner en marcha el programa mediante el pulsador START PROG.

Procedimiento para modificar un programa ya memorizado:
1- Buscar mediante el mando el numero de programa que se quiere memorizar;
2- Modificar los varios párametros de funcionamiento;
3- Memorizar el programa modificado teniendo apretado por 5 segundos el pulsador MEM PROG.

Pre calientamiento automático

El pre calientamento automático funciona solo cuando se utiliza un programa.
Cuando se pone en marcha el programa mediante la tecla START PROG, el horno comienza a caientar la camara de cocción y en su display no aparece ningun dato, cuando el horno alcanza la temperatura de precalientamento emite un sonido continuado.
En este momento introducir en el horno el producto a cocer cerrar la puerta: el programa de cocción se pone en marcha auto maticamente y se activan todo los display.

Pulsante "ON/OFF"

El pulsador ON/OFF enciende y apaga el horno: cuando el horno esta apagado el led esta encendido señalando la tension de la red.

Pulsante "OVEN/PROVER"

(En presencia de conexión a una fermentadora digital)
El panel electrónico permite controlar al mismo tiempo tanto el horno como la fermentadora digital. Esto significa, que el horno y la fermentadora pueden funcionar al mismo tiempo y mediante el pulsador OVEN/PROVER es posible pasar de la gestión del horno a la gestión de la fermenntadora.
Cuando el led es rojo, funciona el horno.
Cuando el led es verde funciona la fermentadora.

Funcionamiento de la fermentadora

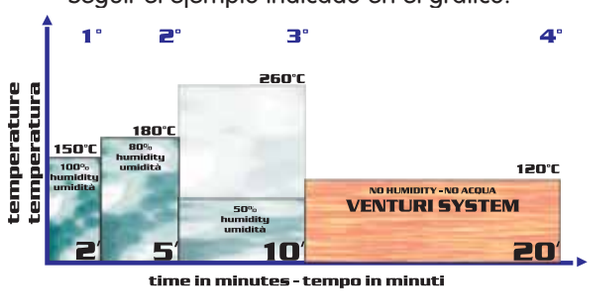
Cuando esta en funcionamiennto la fermentadora (cuando el led esta de color verde) se activan solo las funciones de tiempo y temperatura: todas las otras funciones estan desactivadas.
La maxima temperatura alcanzable en el interior de la fermentadora es de 70°C.

Pulsador agua fermentadora

Teniendo apretado el pulsador se introduce agua en la bandeja de la fermentadora de forma manual.
(Poner atencion al livel de agua en la bandeja para evitar que se derrame).

3.2 Esempio de planteamiento de un programa de cocción

Seguir el ejemplo indicado en el grafico.



El tiempo total de cocción es la suma de los 4 tiempos base programados en el ejemplo es igual a 37 minutos.

1. Con el mando PROG., seleccionar el numero del programa que se quiere utilizar (del 1 al 70).

2. Programar los parametros relativos al primer tiempo base:

TIEMPO	: 2 minutos
TEMPERATURA CAMARA	: 150°C
TEMPERATURA SONDA	: -----
CANTIDAD DE VAPOR	: 100%
ESTRACCION HUMEDAD	: -----
PARO VENTILADOR	: no

3. Presionar el tasto MEM del tiempo para memorizar los parametros relativos al primer tiempo base y pasar al segundo.

4. Programar los parametros relativos al

segundo tiempo base:

TIEMPO	: 5 minutos
TEMPERATURA CAMARA	: 180°C
TEMPERATURA SONDA	: -----
CANDIDAD DE VAPOR	: 80%
ESTRACCION HUMEDAD	: -----
PARO VENTILADOR	: no

5. Presionar el pulsador MEM. del tiempo para memorizar los parametros relativos al segundo tiempo base y pasar al tercer.

6. Programar los parametros relativos al torcer tiempo:

TIEMPO	: 10 minutos
TEMPERATURA CAMARA	: 260°C
TEMPERATURA SONDA	: -----
CUANTIDAD DE VAPOR	: 80%
ESTRACCION HUMEDAD	: -----
STOP VENTILADOR	: no

7. Presionar el pulsador MEM. del tiempo para memorizar los parametros relativos al tercer tiempo base y pasar al cuarto.

8. Programar los parametros relativos al cuarto tiempo base:

TIEMPO	: 20 minutos
TEMPERATURA CAMARA	: 120°C
TEMPERATURA SONDA	: -----
CANTIDAD DE VAPOR	: -----
ESTRACCION HUMEDAD	: 100%
PARO VENTILADOR	: no

Despues de haber programado todos los parametros de functionamiento relativos a las 4 fases de cocción, tener apretado al menos 5 segundos el pulsador MEM.PROG. el horno emitra un bip para confirmar la memorización del programa.

3.3 Rearme llama

Debajo del cuadro de mandos hay una espía de señalización bloque y el botón rearme llama.
La espía de bloque señala el apagarse de la llama: en tal caso pisar el botón de rearme para restablecer la llama.

4. COMUNICACION CON EL MUNDO EXTERIOR

El horno dispone de una conexión para la comunicación con el mundo exterior (por ejemplo un PC etc.).
Esta conexion , permite el introducirse en el programa de cocción, modificar algunos parametros del funcionamiento del horno.
La conexión esta colocada en la parte inferior derecha (observando el horno de frente) del horno, debajo del panel electrónico de control.

5. LIMPIEZA DEL HORNO

ADVERTENCIA:
Antes de efectuar cualquier intervención de mantenimiento o limpieza es necesario desconectar la alimentación eléctrica y esperar al enfriamiento del aparato.
No se debe usar chorros de agua para la limpieza del aparato.

5.1 Antes de la utilizacion del horno

Para la primera utilización del aparato: limpiar lo parte metálica con agua caliente y jabon enjuagarlo.
No limpiar nunca el interior de la camara de cocción con acido o producto agresivus.
Calentarlo vacio por 30 minutos a una temperatura aproximada de 200°C para eliminar eventuales olores del aislamiento térmico.

5.2 Limpieza de la camara de cocción

Al final de cada ciclo de cocción limpiar el interior de la cámara de cocción utilizando productos adecuados.

- Para facilitar la limpieza, sacar los soportes laterales extrayendolos de sus soportes;
- Encender el horno;
- Regular la temperatura a 80°C aproximada mente;
- Regular el vapor al máximo por un tiempo aproximado de 10 minutos;
- Dejarlo enfriar y limpiarlo con un paño.

No utilizar para la limpieza del acero, productos agresivos o productos que contengan cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico, etc.) aún que sea diluido.

5.3 Limpieza externa del horno

No utilizar un chorro de agua a presión para el lavado externo del horno.
Utilizar un paño humedo.

5.4 Abertura cárter

6. PARO EN CASO DE AVERIA

En caso de averia desconectar el aparato:

- Desconectar el interuptor automático de alimentacion eléctrica del aparato;
- Acudir a un centro de asistencia técnica con personal cualificado.

III. PRINCIPIOS DE COCCION

1. TIPOLOGIAS DE COCCION

Las tìpologias de cocción efectuables con los aparatos indicados en este manual son:

- La cocción profesional de pan y pasteleria en la modalidad:
1. CONVECCION: utilizando el aire caliente como medio de cocción;
2. CONVECCION + HUMEDAD: utilizando el aire caliente como medio de cocción con añadidura de la humedad.

- La cocción profesionnal del producto de gastronomia en modalidad:
1. VAPOR: utiliza el vapor como medio de cocción;
2. CONVECCION: utiliza el aire caliente como medio de cocción;
3. CONVECCION + VAPOR: utiliza el aire caliente y el vapor como medio de cocción.

1.1 Principales tipos de cocción

ADVERTENCIA:
a- Calentar el horno colucando una temperatura 30°C superior a la temperatura de cocción antes de cualquier utilizacion con el fin de obtener la máxima uniformidad en la cocción.
b- La utilización de una temperatura mas elevada respecto a una requerida del producto, comporta una cocción no uniforme.
c- Para la cocción de pan y pasteleria: no utilizar bandejas con una altura superior a 20 mm y evitar que el producto colocado en la bandeja éste en contacto.

Coccion a CONVECION

- Temperatura variable: de 0°C al máximo
- Vapor no utilizado

La cocción en el horno ventilado se produce mediante la circulación del aire caliente por el interior de la camara de cocción. Esto permite cocinar el alimento de un modo uniforme, gracias a una distribución homogenea de la temperatura.
La uniformidad de la cocción esta garantizada aun a piena carga del horno.
El producto se cuece perfectamente en su parte externa con un dorado homogeneo, como en la parte interior con una estructura uniforme y una humedad residual constante.
La ventaja es la posibilidad de poder cuocer al mismo tiempo productos de diversa naturaleza (con tal que la temperatura de cocción sea la misma) sin mezclarse los sabores.

Coccion a CONVECION + HUMEDAD

- Temperatura variable: de 0°C al máximo
- Vapor: 100%

Se utiliza el aire caliente como medio de cocción con ayuda de humedad, variable segun el producto da cocer.

Coccion a VAPOR

- Temperatura variable: de 105°C - 115°C
- Vapor: 100%

Se utiliza el vapor como medio de coccion
La utilización de la cocción a vapor ventilado, está indicada en todos los caso inalterable el contenido nutricional del alimento, aspecto exterior y el peso.
En efecto con éste tipo de cocción no existe perdida de liquido del alimento.

Cocción mixta CONVECCION + VAPOR

- Temperatura variable: de 0°C al máximo
- Vapor variable: de 0% al máximo

Utilizando la combinación de aire caliente y el vapor como medio de cocción, representa el sistema de trabajo mas ventajoso y mas eficaz de los metodos de cocción utilizados.

El tiempo de cocción se reduce notablemente al mismo tiempo el producto se mantiene inalterable su peso y el alimento viene mas esponjoso.
Es posible continuar en momentos separados la cocción y precisamente con la cocción a vapor primero, pasando despues al gratinado exterior del producto.

1.2 Otrus tipos de cocción

La posibilidad de poder plantear liberamente temperatura y vapor efectuar otrus tipos de cocción:

Regeneracion de los alimentos:

- Temperatura variable: de 0°C al máximo
- Vapor variable: de 0% al 100%

Cocción a baja temperatura:

- Temperatura inferior a: 100°C
- Vapor variable: de 0% al 100%

2. VARIACIONES EN LA COCCION

Temperatura
El exacto enfoque de la temperatura garantiza una cocción correcta del alimento tanto en su parte externa, como en la parte interna.
- Una temperatura baja respecto a la correcta tiende mas a secar que a cocer el alimiento;
- Una temperatura superior a la correcta tiende a quemar la parte externa quedando el interior crudo (este fenomeno es deseado algunas veces , por ejemplo en la carne).

Tiempo
Esta variedad depende mucho de la cantidad de alimento introducido en el horno, a mayor candidad debe de alargarse el tiempo de cocción y viceversa tiempo inferior al correcto no permite una cocción completa del alimento.
Tiempo superior al correcto, crean un fenomeno de quemado exterior en los alimentos.

Vapor

La combinación de temperatura y vapor permiten efectuar diversos tipos de cocción segun los tipos de productos a cocer.
El libre enfoque de la cantidad de vapor con una temperatura variable permite cocer de forma trivalente: coccion a vapor y coccion mixta conveccion vapor.
Llevando el vapor máximo a una temperatura de aproximadamente 105°C se efectua la cocción por mediacion del vapor, por ejemplo para la cocción de la verdura.

Estraccion de la humedad con el sistema Venturi (DRY.Maxi)
Esta función se utiliza cuando se necesita secar el producto en el interior de la camara por medio de la salida del aire humedo de la camara por medio del sistema Venturi.
Da este modo se consigue un producto crujiente y friabile en el exterior (por ejemplo el pan o la carne) manteniendo el interior seco y con una estructura uniforme.
Si el producto cocido produce humedad se puede extraer mediante el "Sistema Venturi" manteniendo asi siempre un ambiente secco.

Paro motor
Esta funcion se utiliza para la fermentacion dentro de la camera del producto.
A su vez se utiliza para programar el inicio a plazado de la cocción.

Cantidad de alimento
La cantidad de alimento influye en el tiempo de la cocción.
Mayor cantidad de alimento significa mayor tiempo de cocción y viceversa.

3. USO DE LAS BANDEJAS Y PARRILLAS

Se aconseja el uso de:
- bandejas de aluminio: pasteleria y pan no congelado;
- bandejas de acero: primeros platos, carne, pescado, patatas;
- parrillas: carnes para asar, como bistek, wurstel, salsichas, pan congelado, pizza congelada.

IV. MANUTENCION

1. MANUTENCION ORDINARIA

Qualquiera que sea la labor de manutención debe de ser efectuado solamente por personal cualificado antes de efectuar cualquier tipo de manutención es necesario desconectar la alimentación eléctrica y esperar al enfriamiento del aparato.
Los componentes que necesitan de una manutención ordinaria son acesibles quitando el panel de mando frontal y la tapa trasera del horno.
Someter los aparatos periodicamente (almenos una vez al año) a un control total por mediacion de un tecnico especializado.

Tal control deberá consistir en la verificación de:
► Combustión
Tal verificación se efectúa a través del medidor de incombustos (tipo TESTO 300M etc.) verificando que en los productos de la combustión el contenido de CO en ppm y la CO2 en % resulten dentro de los límites previstos de las normas de referencia (indicativamente el CO debe permanecer debajo de los 300 ppm).
En el caso que el CO tuviera valores superiores, proceder con los controles indicados posteriormente para individuar la causa de la anomalía.

► Estado plano de la llama del quemador .
Esta verificación se efectúa extrayendo la caja que contiene el quemador de la parte de atrás del horno y quitando la parte superior de la misma. Se tendrá de esta manera acceso al quemador y se deberá verificar la presencia de eventuales residuos o suciedad en el plano de la llama en correspondencia a las bocas de la llama. Quitar cada eventual residuo.
Asegurarse que el plano de la llama no se encuentre dañado (presencia de grietas o fisuras). EN TAL CASO BUSCAR Y REMOVER LA CAUSA DE LA ROTURA (presión del gas dema-

siada elevada, inyector incorrecto para el tipo de gas, horno posicionado sobre un plano no horizontal, pérdida de agua sobre el plano de la llama, etc.) En caso de rotura proveer inmediatamente a la sustitución del quemador.

► Estado de los tubos difusores de calor
Esta verificación se efectúa controlando que los difusores de calor no tengan deformaciones o haya grietas/fisuras. En el caso que los difusores de calor se encuentren deformados o con presencia de grietas BUSCAR Y REMOVER LA CAUSA DE LA ROTURA (presión del gas demasiada elevada, inyector incorrecto para el tipo de gas, horno posicionado sobre un plano no horizontal, pérdida de agua sobre el plano de la llama, etc.) En caso de rotura proveer inmediatamente a la sustitución de los tubos difusores de calor.

► Estado de turbolatores
Esta verificación se efectúa extrayendo los turbolatores del interno de los tubos difusores de calor y verificando que se encuentren íntegros (sin presncia de roturas-grietas sobre los mismos). Verificar además la presencia de hollín.
En el caso de presencia de hollín y/o grietas BUSCAR Y REMOVER LA CAUSA DE LA ROTURA (presión del gas demasiada elevada, inyector incorrecto para el tipo de gas, pérdida de agua sobre el plano de la llama, etc.) En caso de rotura proveer inmediatamente a la sustitución de los turbolatores.

Una vez realizados todos los controles y las eventuales sustituciones proceder nuevamente al control de la combustión.

2. MANUTENCION EXTRAORDINARIA

Qualquier trabajo de manutención debe de ser efectuado solamente por personal cualificado.
Antes de efectuar cualquier tipo de manutención es necesario desconectar la alimentación eléctrica y esperar al enfriamento del aparato.
Sibles quitando el panel de mando frontal y la tapa trasera del horno.

2.1 Subsitición de la lámpara de illuminación

Para substituir la lámpara de iluminación actuar como sigue:
- Desconectar electricamente el aparato y dejarlo enfriar;
- Sacar la parrilla lateral;
- Desenrroscar la tapa de cristal y substituir la lámpara por una de iguales caracteristicas.
- Colocar la tapa de cristal;
- Colocar la parrillas lateral.

2.2 Substitucion fusible

En el caso que el panel de mando esté completamente apagado y este presente la tensión de alimentacion es posible que se haya quemado uno de los fusibles, colocado en la ficha de potencia.
Para substituir el fusible actuar como sigue:
- Ejercer una cierta presion sobre el tapón del fusible, efectuando una rotacionn de 20˚ en sentido contrario al reloj;
- Extraer el tapón del porta fusible;
- Sacar el fusible del tapón porta fusible;
- Substituir el fusible por otro de iguales caracteristicas;
- Colocar el tapón porta fusible en el porta fusible;
- Ejercer una cierta presión del tapón efectuando una rotacion de 20° en sentido hora rio.

2.3 Rearmamento del dispositivo térmico de seguridad

El aparato esta dotado de un dispositivo térmico de interrupción y rearme manual para la protección contra un exceso de temperatura, en el caso de intervención apagar el aparato. Este dispositivo es acesible sacando el tapón negro colocado de bajo en el lado posterior del aparato; en caso de rearme manual apretar el pulsante del centro del dispositivo para reactivar el aparato.

2.4 Sustitución fusible control llama

Si el sistema de arranque gas no funciona es posible que el fusible puesto como protección del control de llama sea quemado.
Este fusible está puesto en la parte posterior del horno (cerca del aparato térmico de seguridad).
Para reemplazar el fusible hacer como sigue:
- hacer una presión en el tapón del porta fusibles y hacer una rotación de 20˚ en sentido inverso a las agujas del reloj;
- Extraer el tapón del porta fusible;
- Remover el fusible del tapón del porta fusi ble;
- Reemplazar el fusible con uno de mismas características;
- Insertar el tapón del porta fusible en el porta fusible mismo;
- Hacer una presión en el tapón y hacer una rotación de 20° en sentido orario.

LISTA DE COMPONENTES ELECTRICOS DE LOS HORNOS

XG 813 / XG 813 G
XG 613 / XG 613 G
XG 413 / XG 413 G

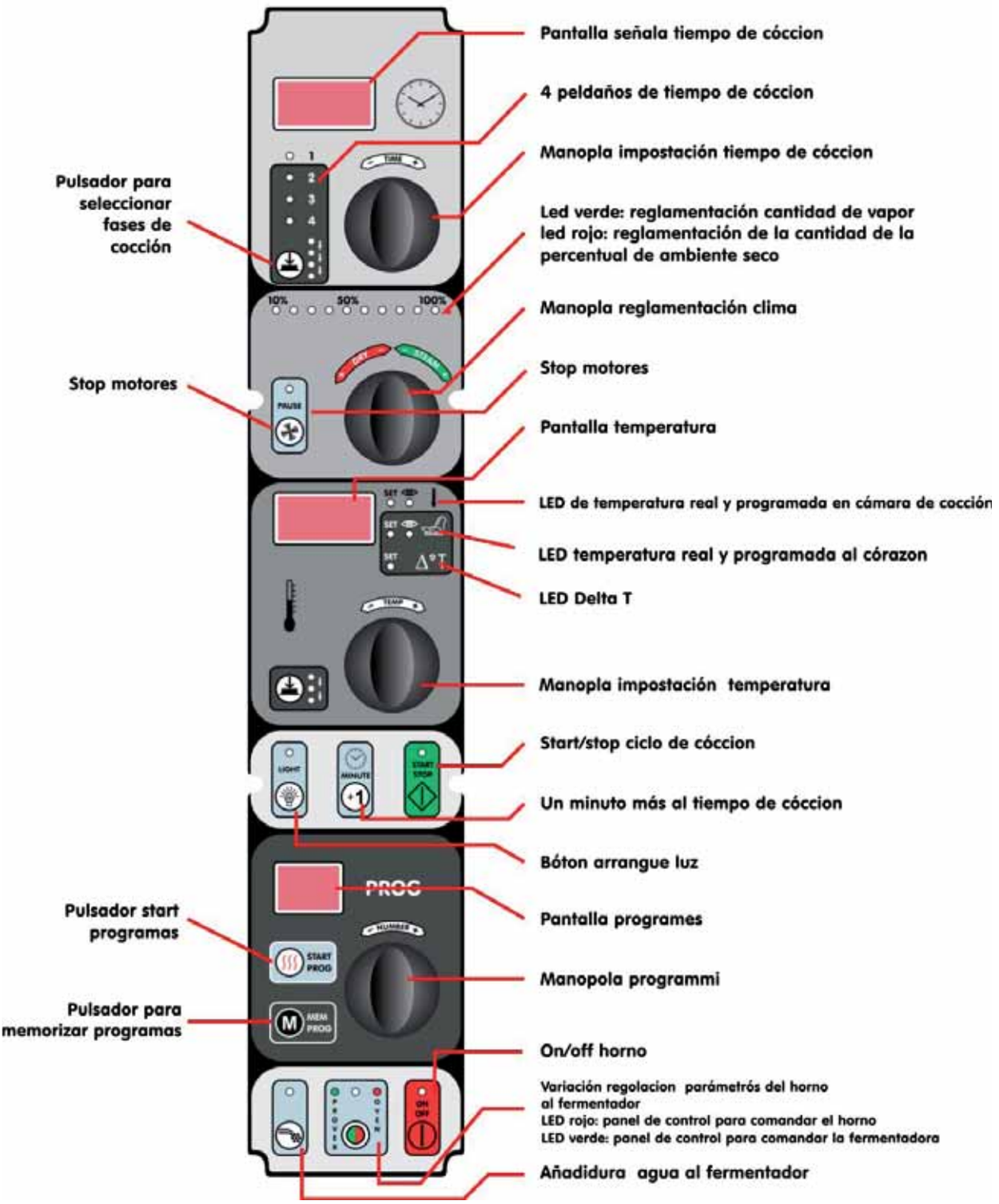
01	EL1080A0	ELECTROVALVULA GAS HLL
02	VE1055A0	CONTROL DE LLAMA HLL
03	VE1065A0	ENCENDEDOR
04	PE1010B1	PLACA DE POTENCIA LINEA PROFESIONAL
05	PE1050B1	PANEL DE CONTROL VERTICAL COMPLETO GASTRONOMIA
06	VE1070A0	TIMBRE
07	VE169	PULSADOR UNIPOLAR
08	VE177	PILOTO LUZ
09	IE1210A0	KIT MOTOR SIMPLE CON 5 POLOS
10	VE221	CONDESADOR
11	EL1165A0	ELECTROVALVULA TRIPLE (solo para XG813/G)
12	VE1135A0	ACTUADOR VENTURI
13	VE1005A1	LAMPARA ALOGENA
14	VE1015A1	PORTA LAMPARA SERIE 2 PARA
15	VE1020A0	MICROINTERRUPTOR PUERTA MAGNETICO
16	TR255B	TERMOSTATO UNIPOLAR
17	TR1005A2	SONDA DE TEMPERATURA CON PASA PARED DOBLE
18	TR1000A3	SONDA AL CORAZON (solo para **ChefLux™**)
19	VM250	CAJA DE CONEXIONES
20	CE116	CABLE
21	VE301	PORTAFUSIBLE
22	EL1155A0	ELECTROVALVULA SIMPLE (solo para XG413/G)
23	EL1160A0	ELECTROVALVULA DOBLE (solo para XG613/G)

3. ESTROPEADOS MÁS FREQUENTES

ESTROPEADO	CAUSA	REMEDIO
El horno está completamente apagado	Falta de la tensión de red	Restablecer la tensiónde alimentació
	Intervención del aparato térmico de seguridad	Restablecimiento del dispositivo térmico de seguridad
	Intervencióon de uno de los fusibles presentes en la tarjeta de potencia	Sustitución del fusible
	Conexión a la red eléctrica realizada en manera errada	Verificarla conexión a la red eléctrica
La introducción de humidad en la camara de cocción es activada pero el agua no sale de los tubos	Entrada agua serrada	Abrir entrada agua
	Conexión a la red hídrica o al depósito realizada en manera errada	Verificar la conexión a la red hídrica o al depósito
	falta de agua en el depósito (en caso de cargo agua da el depósito)	Introduciragua en el depósito
	Filtro entrada agua obstruido de impurezas	Limpiar el filtro
El horno no se marcha aunque el tiempo ha sido impostado y el botónon/off ha sido pisado	Puerta abierta o serrada en manera errada	Serrar bien la puerta
	Interruptor magnético perjudicado	Llamarun técnico especializado en las riparaciones
En la pantalla de la temperatura aparece siempre la inscrición EE1	Hilos de conexión de la sonda cámara descolgados de la tarjeta de potencia	Verificar la connexiones
	Sonda cámara perjudicada	Llamarun técnico especializado en las riparaciones
En la pantalla de la temperatura aparece siempre la inscrición EE2	Hilos de conexión de la sonda al corazón descolgados de la tarjeta de potencia	Verificar la connexiones
	Sonda al córazon perjudicada	Llamar un técnico especializado
Apagarse de la llama	Fusible	Reemplazar el fusible puesto en la parte posterior del horno
	Falta gas	Recurrir al ente erogador de gas
	Presión de gas más baja	Recurrir al ente erogador de gas
La llama no se enciende	Fase neutro inveritdos	Rodear el enchufo de 180°
	Fusible	Reemplazar el fusible puesto en la parte posterior del horno
	Falta gas	Recurrir al ente erogador de gas
	Presión de gas más baja	Recurrir al ente erogador de gas
La llama no se enciende aunque la presión de entrada sea correcta	Electroválvula gas dañada	Recurrir a un técnico especializado para la sustitución
	Electroválvula gas sucia	Recurrir a un técnico especializado para el mantenimiento
	Electroválvula gas starada	Recurrir a un técnico especializado para el tarado

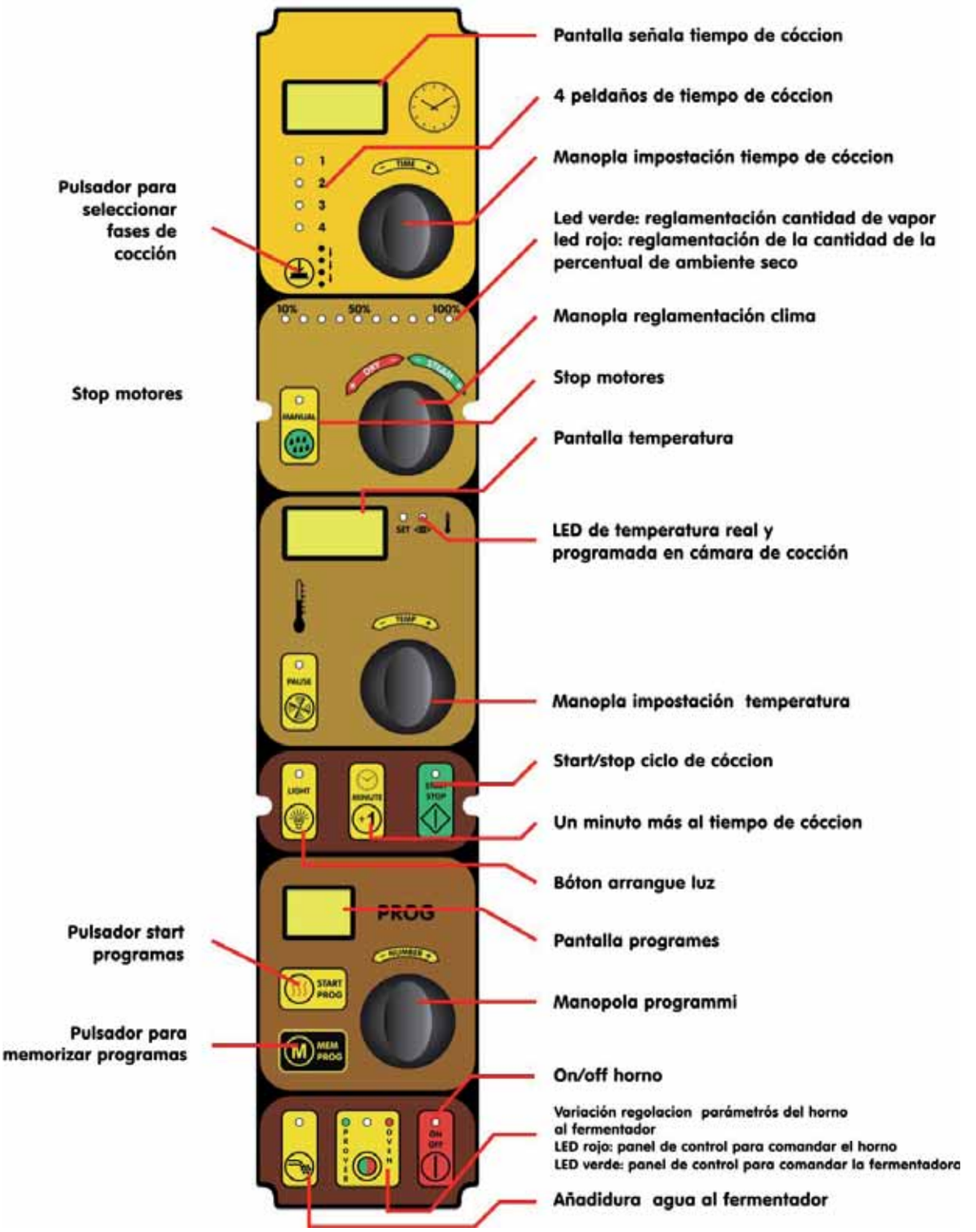
APÉNDICE - 2

PANEL DE MANDO ELECTRONICO HORNOS POR GASTRONOMIA


Pantalla señala tiempo de cóccion
4 peldaños de tiempo de cóccion
Manopla impostación tiempo de cóccion
Pulsador para seleccionar fases de cocción
Led verde: reglamentación cantidad de vapor
led rojo: reglamentación de la cantidad de la
percentual de ambiente seco
Manopla reglamentación clima
Stop motores
Stop motores
Pantalla temperatura
LED de temperatura real y programada en cámara de cocción
LED temperatura real y programada al córazon
LED Delta T
Manopla impostación temperatura
Start/stop ciclo de cóccion
Un minuto más al tiempo de cóccion
Bóton arrangue luz
Pantalla programes
Pulsador start programas
Manopola programmi
Pulsador para memorizar programas
On/off horno
Variación regolacion parámetrós del horno
al fermentador
LED rojo: panel de control para comandar el horno
LED verde: panel de control para comandar la fermentadora
Añadidura agua al fermentador

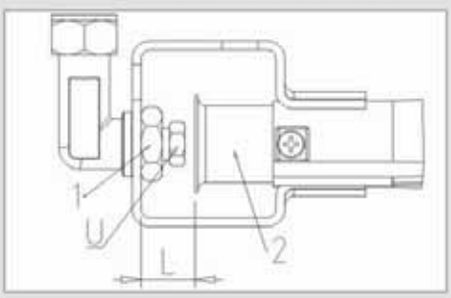
APÉNDICE - 2

PANEL DE MANDO ELECTRONICO HORNOS POR PAN Y PASTELERIA


Pantalla señala tiempo de cóccion
4 peldaños de tiempo de cóccion
Manopla impostación tiempo de cóccion
Pulsador para seleccionar fases de cocción
Led verde: reglamentación cantidad de vapor
led rojo: reglamentación de la cantidad de la percentual de ambiente seco
Manopla reglamentación clima
Stop motores
Stop motores
Pantalla temperatura
LED de temperatura real y programada en cámara de cocción
Manopla impostación temperatura
Start/stop ciclo de cóccion
Un minuto más al tiempo de cóccion
Bóton arrangue luz
Pantalla programes
Pulsador start programas
Manopola programmi
Pulsador para memorizar programas
On/off horno
Variación regolacion parámetrós del horno al fermentador
LED rojo: panel de control para comandar el horno
LED verde: panel de control para comandar la fermentadora
Añadidura agua al fermentador

OVENS PLANET®

TABELLA UGELLI PER I FORNI SERIE XG
NOZZLE CHART FOR GAS OVENS AND COMBI STEAMERS XG



IN BASE AL FORNO, MONTARE L'ADEGUATO UGELLO (U) SUL RACCORDO (1) SEGUENDO LA RELATIVA TABELLA. INOLTRE, FISSARE LA BOCCOLA (2) RISPETTANDO LA DISTANZA (L).

ACCORDING TO THE TYPE OF OVEN, PLEASE USE THE PROPER NOZZLE (U) TO BE FIXED ON THE CONNECTION (1) FOLLOWING THE DATA CHART. MOREOVER, PLEASE FIX THE BUSCHING (2) RESPECTING THE DISTANCE (L).

FORNO OVEN	UGELLO/NOZZLE (U)				ARIA PRIMARIA PRIMARY AIR L [mm]
	CODICE CODE	GAS sigla GAS CODE	PRESSIONE ENTRATA ENTRANCE PRESSURE [mbar]	DIAMETRO INIETTORE INJECTOR DIAMETER (1/100mm)	
XG413 (dal n°239 di serie) XG413G (dal n°571 di serie) 15.2 Kw	BR1070A0	G20	20	290	30
	BR1025A0	G20	25	270	30
	BR1160A0	G25	20	320	30
	BR1105A0	G25	25	310	30
	BR1105A0	G25.1	25	310	30
	BR252	G30	29	205	39
	BR1185A0	G30	36	190	39
	BR1190A0	G30	50	175	39
	BR1195A0	GZ350	13	420	30
XG613 (dal n°299 di serie) XG613G (dal n°575 di serie) 18.4 Kw	BR1160A0	G20	20	320	30
	BR1065A0	G20	25	300	30
	BR1050A0	G25	20	350	30
	BR1080A0	G25	25	340	30
	BR1080A0	G25.1	25	340	30
	BR1150A0	G30	29	220	39
	BR1045A0	G30	36	210	39
	BR1095A0	G30	50	195	39
	BR1170A0	GZ350	13	460	30
XG813 (dal n°243 di serie) XG813G (dal n°256 di serie) 21 kW	BR1050A0	G20	20	350	30
	BR1035A0	G20	25	330	30
	BR1165A0	G25	20	390	30
	BR1090A0	G25	25	370	30
	BR1090A0	G25.1	25	370	30
	BR1155A0	G30	29	240	39
	BR1055A0	G30	36	225	39
	BR1045A0	G30	50	210	39
	BR1175A0	GZ350	13	500	30

24-02-2006

spazio etichetta

UNOX S.p.A.

Via dell'Artigianato, 28/30 - I - 35010 Vigodarzere PD

Tel: +39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555

www.unox.com - info@unox.com